

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025Caciotta biologica al peperoncino - formaggio
molle da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Caciotta grande biologica al peperoncino - formaggio molle da tavola
Denominazione commerciale	Form. Caciottone Bio al Peperoncino
Descrizione prodotto	La Caciotta Bio al peperoncino Lattebusche è un formaggio molle prodotto presso il caseificio "La Genzianella" di Padola di Comelico Superiore (BL), a oltre 1200m di altitudine. La materia prima utilizzata per la sua produzione è il latte raccolto nei territori del Comelico, una verde e incontaminata valle dolomitica. Fatto con latte biologico di montagna, è un formaggio a breve maturazione che si distingue per il contrasto tra il gusto delicato della sua pasta morbida, con sentori di yogurt e burro, e le note piccanti del peperoncino rosso.
Ingredienti	Latte vaccino biologico pastorizzato, sale, peperoncino biologico 1%, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	2000 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	U037
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212083070
Lotto	Data produzione
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Stagionatura minima (gg)	10
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)
U037	disco pelure in superficie	0,001 kg	2 kg	18x18x7

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Vassoio	PAP 20	CARTA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025**Caciotta biologica al peperoncino - formaggio
molle da tavola****Tabella nutrizionale**

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1410		
Energia (kcal)	340		
Grassi (g)	28		
di cui acidi grassi saturi (g)	19		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	22		
Sale (g)	0,8		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2

*** Riferimenti normativi**

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,3
Umidità	%	45
Residuo secco	g	55
Grassi sul secco (g)	g	50

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/03/2025
Verifica/App.: 12/03/2025**Caciotta biologica al peperoncino - formaggio
molle da tavola****lattebusche****Allergeni**

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

*** Riferimento:**

allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Largo Calvi, 2 - 32040 Comelico Superiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT P3E9D UE

Certificazioni**Norma/Standard di riferimento**

Certificazione Biologica*

Certificazione Biologica*

Azienda certificata secondo Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 da Organismo di Controllo IT BIO 021, certificato n° 2100027