

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021**Dolomiti del Parco - formaggio semiduro da
tavola**

lattebusche

Denominazione legale	Dolomiti del Parco - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Dolomiti del Parco
Descrizione prodotto	Il formaggio Dolomiti del Parco Lattebusche appartiene alla Carta Qualità del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, un paniere di prodotti e servizi conformi ad un rigido disciplinare che prevede l'uso esclusivo di latte raccolto nell'area del Parco e l'assenza di conservanti. E' un formaggio a pasta cotta, semiduro e irregolare. Il gusto deciso e leggermente piccante, con marcato retrogusto erbaceo, richiama quello dei formaggi di malga.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	1000 grammi c.a.
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0627
Marchio	Lattebusche
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (gg/mm/aaaa)
Scadenza / TMC (gg)	240
Stagionatura minima (gg)	60
Temperatura di conservazione	da +4 a +8 °C
Unità di misura di vendita	Pezzo
Unità di vendita	Confezione
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
0627	Disco in pelure, sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-Pa-PE	0,01 Kg	1,01 Kg	16x7x14	scatola in cartone ondulato	16	16,30 kg	24x45x25

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021**Dolomiti del Parco - formaggio semiduro da
tavola**

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1653		
Energia (kcal)	398		
Grassi (g)	32		
di cui acidi grassi saturi (g)	21		
Carboidrati (g)	1,6		
di cui zuccheri (g)	1,4		
Proteine (g)	26		
Sale (g)	1,8		

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	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,3	
Umidità	%	36	
Residuo secco	g	64	
Grassi sul secco (g)	g	50	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021**Dolomiti del Parco - formaggio semiduro 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	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 105 CE
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE

Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento
UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151
FSSC 22000
Certificazione BIOLOGICA
UNI EN ISO 22000 - CERT. n°20525
UNI EN ISO 22005 - CERT. n°3101

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021

**Dolomiti del Parco - formaggio semiduro da
tavola**

lattebusche



ISO 22000 - CERT. n° 20525
ISO 22005 - CERT. n° 3101
ISO 14001 - CERT. n° 1151

