

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 20/07/2018
Verifica/App.: AQ

Schiz - formaggio fresco tipico bellunese

lattebusche

Denominazione legale	Schiz - formaggio fresco tipico bellunese
Denominazione commerciale	Form. Schiz
Descrizione prodotto	Lo Schiz Lattebusche è un formaggio freschissimo, poco pressato e non salato, tipico della provincia di Belluno. Ha una consistenza omogenea e compatta, è privo di crosta ed è l'ingrediente di base per la preparazione di gustosi piatti della cucina tradizionale bellunese come la "polenta e schiz" o per innovativi abbinamenti, sia per primi piatti, per secondi o per dessert.
Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici, caglio.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	1300 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0490
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080604
Lotto	Data Scadenza
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Scadenza / TMC (gg)	18
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo
0490	film pa+pe. Confezionato in atmosfera protettiva	0,011 kg	1,39 kg	20x12x7	vassoio in cartone ondulato	2	3,28 kg	24x27x13

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)
0490	Pallet EPAL	12	6	72	120x80x92,5	256 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 20/07/2018
Verifica/App.: 23/10/2018

Schiz - formaggio fresco tipico bellunese

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1321		
Energia (kcal)	318		
Grassi (g)	26		
di cui acidi grassi saturi (g)	17		
Carboidrati (g)	1,1		
di cui zuccheri (g)	1,0		
Proteine (g)	20		
Sale (g)	0,53		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabili 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 (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	0,2	
Umidità	%	50	
Residuo secco	g	50	
Grassi sul secco (g)	g	52	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 20/07/2018
Verifica/App.: 23/10/2018

Schiz - formaggio fresco tipico bellunese

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

Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:15	-
FSSC 22000	-

