

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 09/06/2017
Verifica/App.: AQ

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra

lattebusche

Denominazione legale	Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra
Denominazione commerciale	Form. Fettacotta
Descrizione prodotto	Il formaggio Fettacotta Lattebusche viene prodotto con latte vaccino intero. La sua caratteristica forma quadrata e la pasta compatta ne fanno il formaggio ideale da cuocere alla piastra. Pochi minuti in padella e diventa un secondo piatto dalla croccante crosticina e dal caldo cuore di formaggio filante.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0571
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212081038
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Scadenza / TMC (gg)	90
Stagionatura minima (gg)	20
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non 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	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
0571	Sacchetto per sottovuoto pa+pe	0,032 kg	5,28 kg	33x13x9					

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)
0571	Pallet EPAL	12	5	60	120x80x59,5	337 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 09/06/2017
Verifica/App.: AQ

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1577		
Energia (kcal)	380		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	23		
Carboidrati (g)	<0,3		
di cui zuccheri (g)	<0,3		
Proteine (g)	25		
Sale (g)	1,53		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	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 (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Umidità	%	35	
Residuo secco	%	65	
Grassi sul secco (g)	g	48	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 09/06/2017
Verifica/App.: AQ

Fettacotta - formaggio da cuocere alla piastra

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 14001:04	-
FSSC 22000	-

