

 <p>Cascina Marmorina Orio Litta (LO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> 	COD	SR03ST
		Rev. 5 del	10.01.2020
		Pagina	1 di 1

Raspadura		
Descrizione	Formaggio a pasta dura (Stagionatura 5-10 mesi)	
Ingredienti	Latte italiano, sale , caglio, lisozima (proteina naturale dell'uovo)	
Caratteristiche generali	<p>Forma: sfoglia di formaggio a pasta dura</p> <p>Struttura della pasta: finemente granulosa</p> <p>Colore della pasta: da bianco a giallo paglierino chiaro</p> <p>Sapore dolce tipico; non piccante</p>	
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi g/100 g)	<p>ENERGIA KJ/100 g 1646</p> <p>ENERGIA Kcal/100 g 393</p> <p>GRASSI TOTALI 29,5 g</p> <p style="padding-left: 20px;">DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 20.4 g</p> <p>CARBOIDRATI 0.2 g</p> <p style="padding-left: 20px;">di cui zuccheri <0.01 g</p> <p>PROTEINE 31 g</p> <p>SALE 0,85 g</p> <p>Aw (in base alla stagionatura) : 0.90 -0.93</p> <p>Ph (in base alla stagionatura) : 5.40-5.70</p>	
ULTERIORI INFORMAZIONI	NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO PER CARATTERISTICHE PRODUTTIVE. CONTIENE GALATTOSIO	
Caratteristiche microbiologiche	<p>Salmonella spp: assenti in 25 g</p> <p>Listeria m. : assente/25 g</p> <p>Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g</p> <p>E.coli : < 100 ufc/g</p>	
Allergeni (Allegato II del Reg. 1169/2011)	Latte come materia prima; uova e prodotti derivati (lisozima)	
OGM (Reg. CE 1829/2003-830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Confezionamento	In vaschette in ATM	
	CODICE AZIENDALE 0720	Peso variabile 150-180 g
	CODICE AZIENDALE 0721 -0722	Peso fisso 150 g
	CODICE EAN: (N.B. PREFISSO EAN = 2)	803277011005 (6 cifra di controllo)
	CODICE AZIENDALE 0723	Peso fisso 100 g
	CODICE EAN: (N.B. PREFISSO EAN = 2)	803277011001 (8 cifra di controllo)
In vassoi per la gastronomia		
Etichettatura	<p>Ogni cartone ha una etichetta riportante: il lotto , il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento, n°di pezzi, scadenza.</p> <p>Sulle singole confezioni sono applicate le etichette riportanti : la tipologia di prodotto, lotto, peso, informazioni nutrizionali, data di scadenza, numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento, modalità di conservazione.</p>	
Condizioni di Conservazione	4 ≤ T ≤ 6 °C	
Trasporto	Rispettare la catena del freddo	
T.M.C. – Termine minimo di conservazione	<p>Conservarsi preferibilmente entro : gg/mm/aa</p> <p>45 giorni per le vaschette ATM</p> <p>10 giorni per i vassoi da gastronomia</p>	
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori (inclusa popolazione vulnerabile quale bambini ed anziani) ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza al lattosio o alle uova e prodotti derivati	

 Zucchelli <small>CASA FONDATA 1872</small> Cascina Marmorina Orio Litta (LO)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO 	COD Rev. 5 del Pagina	SR03ST 10.01.2020 1 di 1
---	---	------------------------------------	---------------------------------------

INDICAZIONI AL CONSUMATORE (eventuali)	Nessuna				
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	BRC FOOD 8 PAT (prodotto agroalimentare tradizionale) elenco pat regione lombardia dgr 7/04/2000 n°6/49424				
ULTERIORI INFORMAZIONI					
PEZZATURA	IMBALLO PRIMARIO	MARCHIO	NR.PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONI IN cm.
Peso netto 150 gr/100 gr	Vaschetta in PP termosaldata	Raspadura di Lodi Zucchelli	12--20	320 g-450 g	43x30x15 h
PALLETTIZZAZIONE					
IMBALLI per STRATO	6	STRATI X PALLET	7	COLLI PER PALLETT	42