

Data:	08/01/20	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>Nebrodi Formaggi s.r.l.</b> P.zza S. Antonino, 17 98030 Floresta (ME) IT 19846 CE
Rev.:	06		Pagina 1 di 2
Codice:	ST 18		

**NOME PRODOTTO: FORMAGGIO FRESCO PEPATO**

**1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato, LATTE pastorizzato, sale, pepe nero 2% circa, caglio .

**2. CARATTERISTICHE**

Formaggio canestrato , formaggio a pasta cotta, arricchito con chicchi di pepe nero, crosta edibile.

Stagionatura: 10 gg.  
Pezzatura: 12Kg circa  
Codice prodotto: 58/C

**3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Coliformi totali	< 100 UFC/g
E. coli	< 100 UFC/g
Stafilococco aureo	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

**4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Odore:** gradevole, caratteristico  
**Sapore:** dolce, aromatico caratteristico di pepe nero.  
**Aspetto:** pasta morbida, bianca compatta a volte leggermente occhiato.  
**Crosta:** naturale

**5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)**

Energia	1604KJ/387 kcal
Grassi totali	32,100g
Acidi grassi saturi	22,400g
Carboidrati	0,500g
Zuccheri	0,500g
Proteine	24,200g
Sale	3,000g

**6. IMBALLO**

**Primario :** Confezione: sotto vuoto  
**Secondario:** Cartone o cassetta per alimenti  
Pezzi per imballo: N° 1

**7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO**

**Temperatura:** Conservazione e trasporto in frigo tra + 2°C e +4°C.

Data:	08/01/20	<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>Nebrodi Formaggi s.r.l.</b> P.zza S. Antonino, 17 98030 Floresta (ME) IT 19846 CE
Rev.:	06		Pagina 2 di 2
Codice:	ST 18		

#### 8. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Scadenza: 150 giorni dalla data produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

#### 9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC indicazioni sulle modalità di conservazione.

### DICHIARAZIONI

- La ditta NEBRODI FORMAGGI s.r.l.:
  - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
  - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
- All'interno della struttura della scrivente vengono lavorate solo materie prime a base di latte:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	<b>NO</b>
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	<b>NO</b>
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	<b>NO</b>
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	<b>NO</b>
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	<b>NO</b>
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	<b>NO</b>
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	<b>NO</b>
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	<b>NO</b>
<i>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	<b>SI</b>
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	<b>SI</b>
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	<b>NO</b>
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	<b>NO</b>
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	<b>NO</b>
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	<b>NO</b>

- Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati " materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.