

Caseificio La Piana di Caminiti Francesco via Umberto I 746 Roccalumera



348 79 86 311 – francocaminiti60@gmail.com

<u>NOME PRODOTTO PRIMO SALE</u>	VERSIONE PRODOTTO: N° 01 DEL 01-01-2022. Rientra nella responsabilità di colui che acquisisce il prodotto verificare l'attinenza delle schede tecniche con la versione della ricetta indicata su tutte le etichette dei prodotti. REVISIONE SCHEDA TECNICA: N° 0 DEL 01/01/2022
--	---

SISTEMI DI CONTROLLO AZIENDALE **Caseificio La Piana Di Caminiti Francesco**

<u>PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP).</u>	L'azienda Caseificio La Piana di Caminiti Francesco applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.; tale controllo segue tutto il flusso di produzione, integrandosi con un sistema di procedure che assicura la rispondenza dei fornitori ai requisiti definiti e
<u>ANALISI.</u>	L'azienda CASEIFICIO LA PIANA si avvale per le analisi di verifica di laboratori esterni accreditati ACCREDIA. Al di là del piano di analisi, l'azienda è in grado di fornire (su accordo preventivo) analisi dettagliate del lotto ordinato.
<u>RICONOSCIMENTO CE</u>	L'azienda ha ottenuto il numero di riconoscimento CE IT B3XL3per la seguente tipologia di attività: STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE per la produzione di FORMAGGI ED ALTRI PRODOTTI A BASE DI LATTE, presso lo stabilimento sito In Roccalumera via Umberto I 746.

DICHIARAZIONI (STATEMENTS) RAGIONE SOCIALE

<u>OGM.</u>	Caseificio La Piana Di Caminiti Francesco dichiara, in accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, che le materie prime utilizzate nella preparazione dei prodotti non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 es.m.
<u>IDONEITA' IMBALLO.</u>	Caseificio La Piana Di Caminiti Francesco dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformità al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.
<u>PESTICIDI.</u>	Caseificio La Piana Di Caminiti Francesco dichiara che le materie prime utilizzate per il prodotto sono conformi ai limiti (LMR) imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di Pesticidi / Fitofarmaci (Regolamento CE 396/05)
<u>CONTAMINANTI.</u>	Caseificio La Piana Di Caminiti Francesco dichiara che il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento CE 1881/06 es.m.).
<u>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</u>	
<u>ORIGINE MATERIA PRIMA PREVALENTE.</u>	ITALIA (SICILIA)
<u>ORIGINE PRODOTTO FINITO.</u>	Unione Europea (Italia).

SCHEDA TECNICA APPLICATIVA

<u>DENOMINAZIONE COMMERCIALE.</u>	FORMAGGIO FRESCO 1° sale
<u>COMPOSIZIONE/INGREDIENTI.</u>	LATTE FRESCO VACCINO- FERMENTI LATTICI-CAGLIO-SALE-PEPE
<u>DESCRIZIONE E ASPETTO</u>	Formaggio a pasta filata di colore bianco ed aspetto lattiginoso
<u>UTILIZZI.</u>	Può essere consumato tal quale oppure utilizzato in varie preparazioni gastronomiche.
<u>STOCCAGGIO E SHELF-LIFE.</u>	Il prodotto deve essere stoccato in frigo ad una temperatura massima di 4°C, lontano da sorgenti di luce e di calore. Maturazione in idonee celle di refrigerazione a temperatura controllata per max 10 gg; Nella sua confezione originale ed alle condizioni consigliate, ha una data di scadenza di 180 giorni che è indicato automaticamente su tutte le etichette delle confezioni.
<u>CONFEZIONI.</u>	Pezzi da 250 g, 1000 g, 5000 g, ciascuno avvolti singolarmente con idonea confezione sottovuoto con etichetta apposta sopra il preimballo.
<u>NORME LEGISLATIVE.</u>	La composizione e le dosi d'impiego sono conformi alla data della "Versione" e della "Revisione" in calce. Il produttore declina ogni responsabilità qualora, in data successiva, intervengano variazioni legislative in contrasto con la composizione. In questo caso sarà obbligo dell'utilizzatore fare richiesta di scheda tecnica aggiornata.
<u>MODALITA' DI UTILIZZO</u>	Il prodotto va conservato in frigo a 4 °C

Dichiarazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze conformità all'ALLEGATO II del Regolamento (UE) 1169/2011 e sm.

<u>ALLERGENI ALIMENTARI.</u> <u>(Servizio di controllo allergeni)</u>	<u>Presenza</u>	<u>Assenza</u>	<u>Presenza possibile.</u>	<u>Natura e valore quantitativo.</u>	<u>Funzione.</u>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (1).		X	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X			
Uova e prodotti a base di uovo.		X			
Pesce e prodotti a base di pesce (1).		X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X			
Soia e prodotti a base di soia (1).		X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)(1).	X				Ingrediente principale
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di agaciu (Anacardium occidentale), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia terniofolia</i>) ed i loro prodotti derivati.		X	X		
Sedano e prodotti a base di sedano.		X			
Senape e prodotti a base di senape.		X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X			
Lupino e prodotti a base di lupino.		X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X			

1: e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.

2 (*): **Gestione del pericolo allergeni e prevenzione delle cross-contamination (Gestione del processo e delle aree dello stabilimento):** la gestione degli allergeni e la prevenzione delle contaminazioni crociate sono parte integrante dei sistemi aziendali mediante l'applicazione delle seguenti procedure:

1. Accredimento ed accettazione materie prime e ingredienti (schede tecniche e schede allergeni);
 2. Procedure di sanificazione operative standard e procedure di igiene del personale;
 3. Piano di produzione stilato in funzione dell'ingredienteistica dei prodotti in relazione al contenuto di allergeni;
 4. Procedure di accettazione e stoccaggio delle materie prime, con identificazione e segregazione dei prodotti contenenti allergeni;
 5. Formazione del personale sul rischio allergeni e sui comportamenti da tenere durante la loro manipolazione;
- Tutta l'analisi e la gestione del rischio connesso agli allergeni è definita nella procedura "Gestione del pericolo allergeni".

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E DATI ANALITICI.

DATI ORGANOLETTICI.	Aspetto: COMPATTO PICCOLE OCCHIATURE	Odore: AROMATICO	
	Colore: BIANCO	Sapore: LEGGERMENTE	

DATI NUTRIZIONALI.	VALORI MEDI PER 100 g O 100 ml DI PRODOTTO (Da calcolo).		
	Valore Energetico.	347 Kcal / 1439 kJ	
GRASSI TOTALI.	27,9 g.		
Di cui ac. Grassi saturi.	18,40 g.		
CARBOIDRATI.	0,20 g		
Di cui zuccheri.	0,20g		
PROTEINE.	23,5 g.		
SALE.	1,4g.		
<i>1. Le informazioni sopra citate sono state ottenute mediante campionamento in fase di validazione di prodotto e sono suscettibili di minime variazioni. Periodicamente le informazioni sono verificate a campione, al fine di assicurare la correttezza di quanto dichiarato.</i>			
<i>2. Nel caso in cui non fossero riportati i dati nutrizionali si rimanda all'ALLEGATO V "alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale" del Regolamento UE 1169/2011.</i>			

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI.	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 gr
	SALMONELLA	ASSENTE IN 25 gr
	STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	< 100 ufc/g

NOTE LEGALI.

LE NORME CONSIDERATE POSSONO ESSERE OGGETTO DI MODIFICHE O ABROGAZIONI. RIENTRA PERTANTO NELLA RESPONSABILITA' DELL'ACQUIRENTE QUELLA DI RICHIEDERE SCHEDE TECNICHE AGGIORNATE IN RELAZIONE AL PRODOTTO ACQUISITO.

LE INFORMAZIONI RIPORTATE SULLA PRESENTE SCHEDA POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI; NEL CASO NON SIANO STATI STIPULATI CAPITOLATI CONTROFIRMATI PER ACCETTAZIONE DA AMBO LE PARTI, CASEIFICIO LA PIANA, SI RISERVA DI EMETTERE NUOVE REVISIONI SENZA ALCUN PREAVVISO.

RISERVATEZZA.

Questa scheda tecnica e le informazioni contenute all'interno di essa, sono di proprietà di Caseificio La Piana Di Caminiti Francesco e non devono essere divulgate a terzi senza l'approvazione e il consenso scritto dell'azienda.

FORO COMPETENTE.

Per qualsiasi contestazione il foro competente è quello di MESSINA.

IL PRESENTE DOCUMENTO ANNULLA E SOSTITUISCE OGNI PRECEDENTE VERSIONE / REVISIONE.

Il presente documento non è firmato poiché emesso elettronicamente.