



|                    |           |                                 |                      |   |
|--------------------|-----------|---------------------------------|----------------------|---|
| Scheda<br>04076.EU | Rev.<br>3 | <b>PANNARELLO KG 2.5 INT SV</b> | Approvata da RAQ<br> | Validità<br>Dal <b>25/09/2019</b><br>Pag. 1/3 |
|--------------------|-----------|---------------------------------|----------------------|---|

## CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / ITEM CODE AND PRODUCT IDENTIFICATION

04076 PANNARELLO

## DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio prodotto con latte vaccino con aggiunta di crema di latte e fermenti lattici selezionati.  
Cheese made from cow's milk with added cream and milk enzymes selected.

## INGREDIENTI / INGREDIENTS

**Latte** vaccino, crema di **latte**, sale, caglio. crosta non edibile  
Cow's **milk**, **milk** cream, salt, rennet. rind not edible.

## ALLERGENI / ALLERGENS

| ALLERGENE /<br>ALLERGENS   | PRESENZA E NOME ALLERGENE /<br>PRESENCE AND NAME OF ALLERGEN | CROSS CONTAMINATION /<br>CROSS CONTAMINATION |
|--|--|--|
| Cereali contenenti glutine /<br>Cereals containing gluten  | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Uova e prodotti a base di uova /<br>Eggs   | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi /<br>Peanuts  | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Sedano e prodotti a base di sedano /<br>Celery   | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Senape e prodotti a base di senape /<br>Mustard  | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni<br>superiori a 10 mg/Kg o mg/L /<br>Sulphur dioxide and sulphites | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Frutta a guscio e prodotti derivati /<br>Nuts  | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) /<br>Milk  | SI, lattosio da latte /<br>YES, lactose from milk            | NO /<br>NO                                   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei /<br>Crustaceans  | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi /<br>Molluscs   | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Pesce e prodotti a base di pesce /<br>Fish   | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo /<br>Sesame   | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Soia e prodotti a base di soia /<br>Soybean  | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |
| Lupini e prodotti a base di lupini /<br>Lupini   | NO /<br>NO   | NO /<br>NO                                   |

RIFERIMENTI NORMATIVI: Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Reg. UE 1169/2011. Prodotto o confezionato nello stabilimento: IT 4216 CE - Prodotto solo con latte italiano. /  
Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92 .Produced or packaged at the factory: IT 4216 CE - Produced only with Italian milk.

## PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS

Ricevimento latte crudo - aggiunta panna - pastorizzazione - aggiunta fermento - coagulazione e rottura cagliata - cottura - formatura - salagione - stagionatura - confezionamento.

Receiving raw milk - pasteurization - addition of the cream addition of lactic bacteria -addition of salt- coagulation and curd break - cooking - shaping - salting - ripening - packaging.

Scheda  
04076.EURev.  
3**PANNARELLO KG 2.5 INT SV**

Approvata da RAQ

Validità  
Dal **25/09/2019**  
Pag. 2/3**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**

|  |  |
|--|--|
| Stagionatura minima<br>Minimum ageing                                      | 7 giorni<br>7 days   |
| Idoneità per dieta Latto-Vegetariana<br>Suitable for Lacto-Vegetarian diet | SI<br>YES  |
| Descrizione crosta<br>Rind description                                     | Liscia e regolare<br>Smooth and regular  |
| Aspetto della pasta<br>Cheese texture                                      | Formaggio morbido con rada occhiatura di colore bianco-paglierino, consistenza tenera e cremosa, fondente in bocca.<br>Soft cheese with few holes, white/cream in color with a soft and creamy texture which melts in the mouth. |
| Sapore<br>Taste  | Ricco, gradevole, dolce.<br>Full bodied, pleasant and sweet.   |

**CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS**

| COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO /<br>AVERAGE COMPOSITION PRODUCT | METODO /<br>METHOD                 | U.M. /<br>U.M. | VALORE /<br>VALUE |
|--|------------------------------------|----------------|-------------------|
| Umidità /<br>Moisture  | ISO 21543:2006                     | %              | < 44,00           |
| Grassi su sostanza secca /<br>Fat in dry matter              | DM 21/04/86                        | %              | 58,00 - 68,00     |
| Grassi /<br>Total fat  | FIL IDL 222:2008                   | %              | 40,00 - 47,00     |
| Cloruro di sodio /<br>Sodium chloride                        | MPI 4-07-025:1999                  | %              | 0,30 - 2,30       |
| Proteine /<br>Proteins                                       |                                    | %              | 14,00 - 18,00     |
| Attività dell'acqua /<br>Water activity                      | Determinazione attività dell'acqua |                | 0,97              |
| Carboidrati. /<br>Carbohydrates                              | MP 0297-R2/03                      | %              | 0,50 - 3,00       |

**VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES**

| COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO /<br>AVERAGE COMPOSITION PRODUCT | METODO /<br>METHOD                                    | U.M. /<br>U.M. | VALORE /<br>VALUE |
|--|---|----------------|-------------------|
| Valore energetico /<br>Energy                                | MP-0297-R2/03   | Kcal/KJ        | 420-1900          |
| Grassi /<br>Fat  | ISO 3432 3433/75                                      | g/100 g        | 41                |
| Acidi grassi saturi /<br>Saturated fat                       | MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN-34/96 | g/100 g        | 28                |
| Carboidrati /<br>Carbohydrates                               | MP 0297-R2/03   | g/100 g        | 1                 |
| Carboidrati di cui zuccheri /<br>Sugars                      | MP 2084-R0/12   | g/100 g        | 0,8               |
| Proteine /<br>Proteins                                       | UNI EN ISO-14891/02                                   | g/100 g        | 15                |
| Sale /<br>Salt   | MP 1289 rev7 2014                                     | g/100 g        | 0,9               |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

| COMPOSIZIONE MEDIA<br>PRODOTTO /<br>AVERAGE COMPOSITION<br>PRODUCT | METODO /<br>METHOD | U.M. /<br>U.M. | VALORE /<br>VALORE | TOLLERANZA /<br>TOLLERANCE |
|--|--------------------|----------------|--------------------|----------------------------|
|--|--------------------|----------------|--------------------|----------------------------|



|                    |           |                                 |                      |   |
|--------------------|-----------|---------------------------------|----------------------|---|
| Scheda<br>04076.EU | Rev.<br>3 | <b>PANNARELLO KG 2.5 INT SV</b> | Approvata da RAQ<br> | Validità<br>Dal <b>25/09/2019</b><br>Pag. 3/3 |
|--------------------|-----------|---------------------------------|----------------------|---|

|  |                               |        |         |                          |
|--|-------------------------------|--------|---------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes /<br>Listeria monocytogenes | ISO 11290-1:1996              | 25 g   | assente | nessuna                  |
| Salmonella /<br>Salmonella                         | ISO 6579:2008                 | 25 g   | assente | nessuna                  |
| Escherichia coli /<br>Escherichia coli             | Determinazione e.coli 24h     | UFC/ml | < 1000  | m=100, M=1000, n=5, c=2  |
| Stafilococchi aurei /<br>Stafilococchi aurei       | ISO 6888-1:2004               | UFC/ml | < 100   | m=100, M=1000, n=5, c=2  |
| Coliformi Totali /<br>Total Coliforms              | Determinazione coliformi 24 h | UFC/ml | < 10000 | m=100, M=10000, n=5, c=2 |

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05n=numero 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 e M /  
Reg. CE 2073/05n=number of units comprising the sample; c=number of sample units giving values over m or between m and M.

## LOTTO / LOT

Espresso come numero di 9 cifre; vedasi etichetta posta sul cartone e sul prodotto  
Written with 9 digit number; see label on box and on product.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO / CONSERVATION AND TRANSPORT TEMPERATURE

Temperatura di conservazione: - forme intere non superiore ai 12°C- prodotti confezionati non superiore ai 5°C  
Temperatura di trasporto: non superiore ai 5°C

Conservation temperature: - whole wheel below 12°C- packaged products below 5°C  
Transport temperature: below 5°C

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE / LOGISTICAL CHARACTERISTICS

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Strati/pallet nr.        | 8          |
| Layer/pallet nr.         | 8          |
| Cartoni/strato nr.       | 12         |
| Box/layers nr.           | 12         |
| Cartoni/pallet nr.       | 96         |
| Box per pallet nr.       | 96         |
| Confezioni per collo nr. | 2          |
| packs per carton nr.     | 2          |
| Shelf life giorni        | 90         |
| Shelf life days          | 90         |
| Altezza pallet cm.       | 108        |
| Pallet height cm         | 108        |
| Dimensioni imballo cm.   | 20x39 h.14 |
| Packing dimensions cm.   | 20x39 h.14 |
| Peso cartone gr.         | 280        |
| Weight cartons gr.       | 280        |