

TZATZIKI SALSA GRECA 2 KG

CODICE / CODE: 57230

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:
 Formaggio fresco spalmabile / Fresh spreadable cheese

PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION: Grecia / Greece

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
YOGURT (LATTE vaccino pastorizzato, crema di LATTE vaccino pastorizzato, proteine del latte, Olio di Palma idrogenato 10%, fermenti lattici (L.Bulgaricus, S. Thermophilus)) / YOGURT (Pasteurized cow's MILK, pasteurized cow's MILK cream, milk proteins, 10% hydrogenated palm oil, lactic ferments (L.Bulgaricus, S. Thermophilus))	65%		
Cetriolo / Cucumber	26%		
Olio di soia / Soy oil	4%		
Aglio / Garlic			
Uova pastorizzate / Pasteurized egg			
Aceto / Vinegar			
Sale / Salt			
Spezie / Spices			
Fibra di agrumi / Citrus fiber			
Stabilizzante: E1422, gelatina, gomma di guar / Stabilizer: E1422, gelatin, guar gum.			
Antiossidante: acido citrico / Antioxidant: citric acid			
Conservanti: E202, E 211 / Preservatives: E202, E 211			

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk	Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk	
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	
Latte termizzato / Thermised milk	
Latte sterilizzato / Sterilized milk	

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products	x		Pasteurized egg
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soy based products	x		Soyabean oil
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	572	kJ/100g
Energia / Energy	138	kcal/100g
Grassi / Fat	12	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	4,5	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	2,4	g/100g

di cui zuccheri / of which sugars	2,2	g/100g
Proteine / Protein	4	g/100g
Sale / Salt	1	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture			%	
Sostanza secca / Dry matter			%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter			%	
Grasso tal quale / Fat	12		%	
Proteine / Proteins	4		%	
Sale / Salt	1		%	
pH				

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / MICROBIAL VALUE (at the production)

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli		UFC /g	
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus coag. +		UFC /g	
Listeria monocytogenes	assente /absent	in 25 gr	
Salmonella spp.	assente /absent	in 25 gr	
Muffe / Moulds		UFC /g	
Lieviti / Yeasts		UFC /g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	bianco con piccoli punti verdi / white with small green dots
Odore - Sapore / Smell - taste	intenso, di aglio e cetriolo / intense, of garlic and cucumber
Aspetto / Appearance	tipico di un formaggio spalmabile / typical of a spreadable cheese
Struttura - Consistenza / Texture	cremoso / creamy
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	x formaggio spalmabile / cream cheese

8) DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	2	Kg	
Dimensione pezzo / Size of piece	300 x 175 x 80	mm	
Dimensione cartone / Size of box	350 x 310 x 90	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight	130	g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight	193	g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	8	kg	
Cartoni per strato / Cartons per layer	8	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	10	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	80	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	640	kg	

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	contenitore in plastica / plastic container	plastica per alimenti / plastic for foodstuff
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	85	gg / days	dalla produzione / from production
Shelf-life	30	gg / days	garantita alla consegna / guaranteed upon delivery
Stagionatura / Maturing			
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+2 /+4	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	5202872027023		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	5202872027023		
Codice doganale / Customs code			

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / LAW REFERENCE

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled annually.

Rev. 1

DATA: 16/05/2024

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

