

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE 16% 1,5 KG

CODICE / CODE: 43582

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

PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:
 Danimarca/ Denmark

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)
LATTICELLO / BUTTERMILK	84,07	animale/ animal	UE / EU
PANNA / CREAM	15,13	animale/ animal	UE / EU
sale / salt	0,8	minerale / mineral	Danimarca / Denmark
fermenti lattici / cultures	tracce / trace	microbico / microbial	Germania / Germany

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
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-basedproducts		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish basedproducts		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts andpeanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
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 andcelery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard andmustard-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	
Il prodotto rispetta il Reg. UE 2023/915 e ss.mm.ii. / Product in respect of the EU Regulations 2023/915 and subsequent modifications and supplements	x		

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	789	kJ/100g
Energia / Energy	190	kcal/100g
Grassi / Fat	16	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	10	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	3,3	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	3,3	g/100g
Proteine / Protein	7,8	g/100g
Sale / Salt	0,8	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	70,5	3	%	
Sostanza secca / Dry matter	30	4	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	54,2	4,2	%	
Grasso tal quale / Fat	16	1,5	%	
Proteine / Proteins	7,8	1,5	%	
Sale / Salt	0,8	0,25	%	
pH	4,7	0,3		

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

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC /g	
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	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 / White	
Odore - Sapore / Smell - taste	Fresco, amaro / Fresh, sourish	
Aspetto / Appearance	Brillante / shiny	
Struttura - Consistenza / Texture	Morbido, spalmabile / Soft, spreadable	
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	1,5	g	
Dimensione pezzo / Size of piece	147,7x147,7x139,6	mm	
Dimensione cartone / Size of box	300 x 308 x 146	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight	108	g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight	600	g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	6	kg	
Cartoni per strato / Cartons per layer	6	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	8	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	48	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	288	kg	

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	secchio / bucket	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuffs
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL /EPAL	legno/ wood

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

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	273	giorni / days	
Stagionatura / Maturing		mesi /months	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+2 /+5	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	5760466143196		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	05711953073854		
Codice doganale / Customs code	04061050		

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 every year

Rev. 3

DATA: 18/01/2024

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

CEPPARO S.p.A. Via Cavour, 58 - 33030 Flaibano (Udine) Tel: +39 0432.869355 - Fax: +39 0432.869371 info@cepparo.it - www.cepparo.it

IT
06 14
CE