

Bassanese

*Formaggio a latte intero
a pasta semicotta con lieve
occhiatura a chicco di riso.*



DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Bassanese

LUOGO DI PRODUZIONE



Stabilimento di:
Rosà VI - Via Giotto, 24

INGREDIENTI

Latte, caglio, fermenti **lattici**, sale. Trattato in superficie con conservanti: E202, E235; coloranti E150d, E160b. Crosta non edibile.

ORIGINE DEL LATTE

Italia – 100% Veneto

**ALLERGENI DICHIARATI COME
INGREDIENTI**

Latte, suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.

SHELF - LIFE

58 gg conservato a T° compresa tra +4°C e +8°C

STOCCAGGIO

In cella frigorifera a temperatura compresa tra +4°C e +8°C

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

CONTROLLO QUALITA'

Secondo metodica HACCP

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di scadenza riportata sul DDT di consegna.

TRASPORTO

Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per 100 g di prodotto

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ kcal	1584 382
Grassi	g	32
- <i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	23
Carboidrati	g	0.5
- <i>di cui zuccheri</i>	g	0.5
Proteine	g	23
Sale	g	2.4

Bassanese

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.951
Umidità	g/100g	40.0 - 42.0
pH		5.30 - 5.40
Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza		
Enterobatteriacee	ufc/g	< 1000		
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^4		
Lieviti	ufc/g	< 10^4		
Muffe	ufc/g	< 1000		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		
Fosfatasi		Negativa		

NOTE: m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente

n = numero di unità di campionamento da esaminare

c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
forme da 5 kg	variabile	2 230766	-	forme singole sfuse
porzioni da 300 g circa	variabile	2 560816	flow pack neutro	10 pz per ct (280x210x100)

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
FORME SINGOLE		10 forme	5
CARTONI per porzionato	280x210x100	14 ct	5