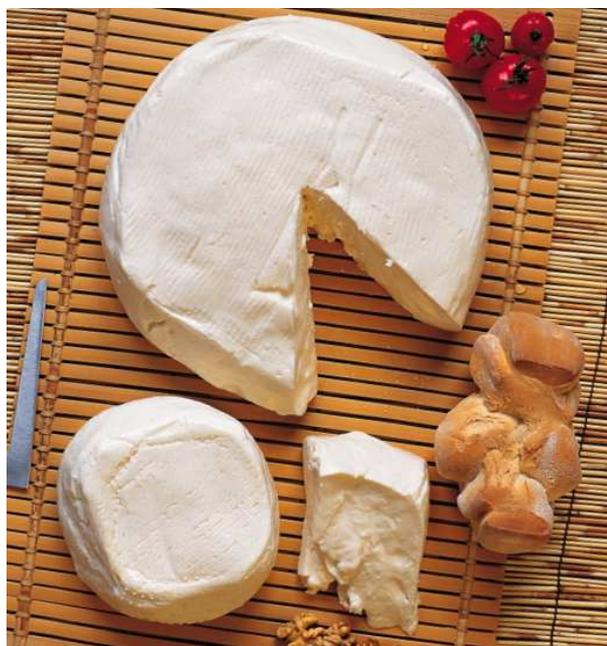


Casatella

Formaggio da tavola a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore dolce, con lievi sfumature acidule.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Casatella Castellan o altro marchio personalizzato	
LUOGO DI PRODUZIONE		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici .	
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	15 gg conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche 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	1165
	kcal	281
Grassi	g	24
- di cui acidi grassi saturi	g	17
Carboidrati	g	1.3
- di cui zuccheri	g	1.3
Proteine	g	15
Sale	g	0.50

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.995
Umidità	g/100g	56.0 - 58.0
pH		5.00 - 5.20
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
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g	
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^6	
Lieviti	ufc/g	< 10^6	
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
500 g formato quadrato	fisso variabile	800 3579 00012 1 2 250117	1° incarto bianco 2° incarto stampato	polistiroli da 4 pz (22x22) polistiroli da 15 pz (47x29)
800 g	variabile			polistiroli 8 pz (47x29) ct. da 16 pz (46x23)
2000 g	variabile	2 222546		polistiroli da 1 pz (22x22) polistiroli da 2 pz (39x20) ct. da 4 pz (39x20)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
POLISTIROLI 22x22	22.0 x 22.0 x 7.0	3 X 5 POL	10
POLISTIROLI 39x20	39.0 x 20.0 x 8.0	12 POL	10
POLISTIROLI 47x29	47.5 X 29.0 X 7.5	6 POL	10
CARTONI 39x20	39.0 x 20.0 x 16.5	12 CT	5
CARTONE 46x23	46.5 x 23.5 x 15.2	6 CT	5