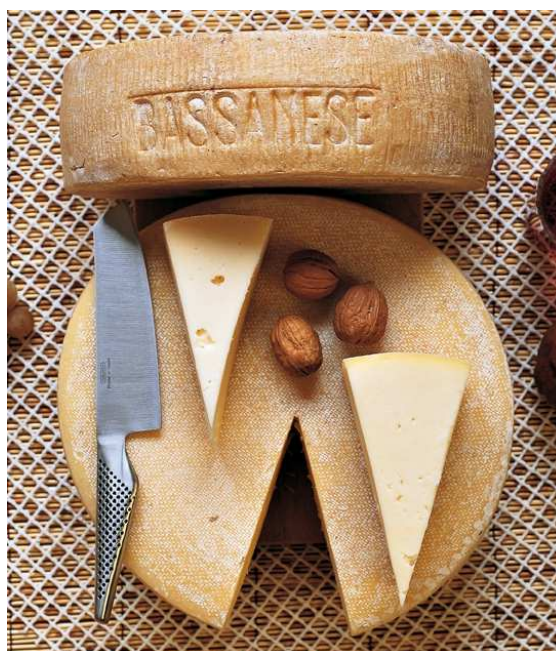


Bassanese

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



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Bassanese
LUOGO DI PRODUZIONE	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 10px;"> IT 05 118 CE </div> Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24 </div>
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	1584
	kcal	382
Grassi	g	32
- di cui acidi grassi saturi	g	23
Carboidrati	g	0,5
- di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	23
Sale	g	2.4

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		n = 5 c = 0
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)

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