


# Trancio

*Formaggio a latte intero  
a pasta semicotta con lieve  
occhiatura a chicco di riso.  
E' ideale per la preparazione di  
panini e toast.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Trancio	
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , caglio, fermenti <b>lattici</b> , sale. Crosta non edibile: trattato in superficie con: conservanti E202, E235; coloranti E150d, E160b.	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia - 100% Veneto	
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.	
<b>SHELF - LIFE</b>	58 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C	
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme alla normativa vigente.	
<b>CONTROLLO QUALITA'</b>	Secondo metodica HACCP	
<b>MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO</b>	Data di scadenza e ID interno sono riportati su DDT di consegna.	
<b>TRASPORTO</b>	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 $\beta$ - 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 $1 \times 10^5$ )	/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
da 4 kg forme a parallelepipedo	variabile	2 767015	-	forme singole sfuse cartone da 4 pz (39x20)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
FORME SINGOLE		10 forme	5
CARTONE 39x20	39.0 x 20.0 x 16.5	4 x 3 ct	5