Bassanese





05 118

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

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Bassanese e Bassanese Baby

LUOGO DI PRODUZIONE Stabilimento di:

Rosà VI - via Giotto 24

INGREDIENTI Latte, caglio, fermenti lattici, sale.

Su richiesta del cliente trattamento in superficie con conservanti: E202,

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

Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione

E235, coloranti E150d, E160b. Crosta non edibile

ORIGINE DEL LATTE Italia - 100% Veneto

ALLERGENI DICHIARATI COME

INGREDIENTI

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

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

UE 1169/2011.

ETICHETTATURA Conforme alla normativa vigente.

CONTROLLO QUALITA' E

CERTIFICAZIONI

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di scadenza impressa sull'etichetta di ogni singola forma. Data di

scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.

TRASPORTO Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +8° C. In caso di distribuzione

della sicurezza alimentare'

frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1584 kJ/382 kca
Grassi	32 g
- di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0,5 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	23 g
Sale	2,4 g



Bassanese

CARATTERISTICHE CHIMICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,951
Umidità	g/100g	40,0 - 42,0
Grasso su S.S.	g/100g	53,0 – 55,0
рН		5,30 - 5,40
Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposiz	ioni del Reg. CE 1881/2006.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.		

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
BASSANESE BABY forme da 2,5 kg ca.	variabile		pelure applicata	forme singole ct. da 2 pz	- 41x20
BASSANESE forme da 5 kg ca.	variabile	2 230766	pelure applicata	forme singole ct da 2 pz	- 28x28

PALLETTIZZAZIONE COMPOSIZIONE BANCALE

TIPO MISURE COMPOSIZIONE STRATO N. STRATI IN ALTEZZA

 CARTONI FUSTEL. 41x20
 41.2 x 20.6 x 11.8
 7 ct
 5

 CARTONE 28x28
 28.5 x 28.5 x 21.0
 4 x 2 CT
 5

