

Casatella



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

Rev. 1 del 02/01/2023

| | | |
|---------------------------------------|---|--------------------|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | Casatella Castellan | |
| LUOGO DI PRODUZIONE | Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24 | IT 05 118 CE |
| 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' E CERTIFICAZIONI | Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2018 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare' | |
| 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

| | |
|------------------------------|------------------|
| Energia | 1165 kJ/281 kcal |
| Grassi | 24 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 17 g |
| Carboidrati | 1,3 g |
| - di cui zuccheri | 1,3 g |
| Proteine | 15 g |
| Sale | 0,50 g |

Casatella

CARATTERISTICHE CHIMICHE

| | UNITA' DI MISURA | VALORE |
|----------------|------------------|-------------|
| Aw | | 0,995 |
| Umidità | g/100g | 57,0 – 60,0 |
| Grasso su S.S. | g/100g | 55,0 – 60,0 |
| pH | | 5,00 - 5,20 |

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni 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. CE n°2073/2005

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

| PEZZATURA | PESO PF/PV | CODICE EAN | IMBALLO PRIMARIO | CONFEZIONI | TIPO CONF. |
|-----------|------------|------------|--|--------------------------|----------------|
| 500 g | variabile | | 1° incarto bianco 2° incarto neutro + etichetta | ct da 4 pz ct da 8 pz | 22x22 40x23 |
| 2000 g | variabile | 2 222546 | 1° incarto bianco ° incarto neutro + etichetta | ct da 1 pz ct da 2 pz | 22x22 40x23 |

PALLETIZZAZIONE

| TIPO | MISURE | COMPOSIZIONE STRATO | COMPOSIZIONE BANCALE | N. STRATI IN ALTEZZA |
|-----------------------|-------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| CARTONI 22X22 | 21.7 x 21.7 x 7.0 | 15 ct | | 10 |
| CARTONI FUSTEL. 40x23 | 40.0 x 23.0 x 8.0 | 10 ct | | 10 |