SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE
Pancettina 4 kg ca. conf. ATP - 2 pz/ct

ST_ML_701.PVDPK040200A
Data emissione: 12/08/2021
NR. Revisione: 1

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, ad acidità naturale di fermentazione, ottenuto nel rispetto di quanto previsto dal disciplinare di produzione “Provolone Valpadana DOP".

INGREDIENTI **Latte**, sale e caglio.

TRATTAMENTI Nessun trattamento superficiale.

PROFILO SENSORIALE

Forma e dimensioni	a forma cilindrica
Aspetto esterno	crosta sottile di colore paglierino
Aspetto interno	pasta compatta di colore avorio- paglierino, può presentare leggera sfogliatura/occhiatura
Aroma	dolce e gradevole

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: Italia

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa fra + 4°C e + 8°C.

SHELF-LIFE 90 giorni dal confezionamento



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1535
Energia kcal	kcal	370
Grassi	g	30
di cui: acidi grassi saturi	g	21
Carboidrati	g	1,0
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	24
Sale	g	2,0

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	< 46
Lipidi	% s.s.	> 44
Proteine (%)	%	23 - 27
Cloruro di sodio	%	1,5 - 2,5

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Escherichia coli	ufc/g	< 100
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

{image:LOGHI/BRC_Logo.jpg} {image:LOGHI/IFS Logo.gif}

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE
Pancettina 4 kg ca. conf. ATP - 2 pz/ct

ST_ML_701.PVDPK040200A
Data emissione: 12/08/2021
NR. Revisione: 1

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☐	☐	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☐	
Uova e prodotti a base di uova	☐	☐	
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☐	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☐	
Soia e prodotti a base di soia	☐	☐	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☑	☑	Latte
Frutta a guscio	☐	☐	
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☐	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☐	
Anidride solforosa e solfiti	☐	☐	
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	☐	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☐	
Senape e prodotti a base di senape	☐	☐	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP
L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.
L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.
Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'
La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (Y anno XXX giorno calendario giuliano (esempio: L 1062: 1 = 2018; 062 = 3 marzo)) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM
Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI
Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI
Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
701.PVDPK040200A	2	Imballo primario	BX/PE	N/A	Ø 100x490 L.	20	6	10	60
		Imballo secondario	Cartone	98025700001510	490x280x145	540			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Giovanni XXIII 2, 36030 Monte di Malo (VI) Italia IT 05 13 CE

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

{image:LOGHI/BRC_Logo.jpg} {image:LOGHI/IFS Logo.gif}