



FRESCO SPALMABILE ERBE MEDITERRANEE CREAM CHEESE WITH MEDITERRANEAN HERBS

CODICE: 5815EF – EAN CODE: 8011608008734

SIGLA DOCUMENTO:	STP-58
REVISIONE:	0
DATA DI EMISSIONE:	03/02/2022

Denominazione di vendita e descrizione del prodotto Denomination and description of the product

Latticino Spalmabile alle Erbe Mediterranee

Spreadable dairy product with Mediterranean herbs

Ingredienti <i>Ingredients</i>		Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>		Valori <i>Values</i> per 100g	
Siero di LATTE , crema di LATTE , erbe aromatiche, concentrato di proteine del siero di LATTE , sale, stabilizzante: gomma di guar, correttori di acidità: acido citrico e acido lattico, aglio, cipolla, spezia, aroma naturale, fermenti lattici.		Valore energetico / <i>Energy</i> Grassi / <i>Fat</i> di cui saturi / <i>of which satures</i> Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> Proteine / <i>Proteins</i> Sale / <i>Salt</i>		604/146	kJ/kcal
				12	g
				8.8	g
				3.2	g
				2.7	g
				6.2	g
				1.2	g
Origine / <i>Origin</i>		Caratteristiche generali – descrizione del codice <i>General features</i>			
Origine del latte: UE / <i>Milk origin: EU</i>					
Allergeni e OGM <i>Allergens and OGM</i>					
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Allergens: Milk and products thereof (including lactose).</i>					
OGM: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito. Il prodotto non è sottoposto all’etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003. <i>OGM: absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.</i>					
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic features</i>					
Colore <i>Colour</i>	Bianco paglierino con presenza di pezzi verdi di foglie di erbe aromatiche. <i>Straw white with presence of green pieces of aromatic herbs</i>	Confezione <i>Pack</i>	8515 - vaschetta di polipropilene da 1,5 kg chiusa con film plastico + coperchio salvaroma. <i>pp tub closed with plastic film+lid</i>		
Odore <i>Smell</i>	Tipico di un prodotto fresco con un gradevole odore di erbe ed aglio non eccessivo <i>Typical of a fresh product with a pleasant fragrance of aromatic herz and garlic</i>				
Sapore <i>Taste</i>	Leggermente acidulo, delicato, gradevole, caratteristico di erbe ed aglio. <i>Slightly acid, delicate, pleasant, characteristic of aromatic herbs and garlic</i>	Shelf-life	180 giorni dalla data di produzione di cui 30 giorni compreso il trasporto a disposizione del fornitore e 150 giorni a disposizione del Cliente. Una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 3 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso. <i>180 days from production date of which 30 days for the supplier including the transport and 150 days for the Customer.</i> <i>Once opened, store the product in the fridge up to 3 days. The product maintains its features only if properly closed</i>		
Consistenza <i>Structure</i>	Cremosa e spalmabile. <i>creamy and spreadable</i>				

Prodotto e confezionato da <i>Produced and packed by</i>			Autorizzazione sanitaria <i>Sanitary authorization</i>		
Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona			IT 05 107 CE		
Caratteristiche chimico- fisiche <i>Chemical Analysis</i>	Valori <i>Values</i>		Caratteristiche microbiologiche a fine processo produttivo. <i>Microbiological characteristics at the end of the production process</i>	Valori <i>Values</i> Unità di misura/U.C.	
Umidità / <i>Moisture</i>	74÷78	% p/p	Carica microbica mesofila <i>Total Mesophil Charge</i>	<1000	UFC/g
Residuo secco / <i>Dry matter</i>	22÷26	% p/p			
Proteine (N x 6,38) / <i>Proteins</i>	5÷7	% p/p	Coliformi totali / <i>Coliformi count</i>	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / <i>Fat</i>	10÷14	% p/p	Escherichia coli	<10	UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) <i>Fat on dry matter</i>	Min. 38	% p/p sul secco	Miceti: muffe / <i>Moulds</i> Lieviti / <i>Yeasts</i>	<10 <10	UFC/g UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / <i>Ashes</i>	<1.5	% p/p	Stafilococchi coagulasi + <i>Coagulase-positive-staphylococci</i>	<10	UFC/g
pH	4.30÷4.80	% p/p	Salmonella spp.	Assente / <i>absent</i>	/25 g
NaCl	1.2÷1.4		Listeria monocytogenes	Assente / <i>absent</i>	/25 g
Piombo / <i>Lead</i>	< 0.02	mg/kg Pb	Batteri anaerobi solfito riduttori <i>Anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>	<10	UFC/g
Cadmio / <i>Cadmium</i>	< 0.01	mg/kg Cd	Bacillus Cereus presunto <i>Bacillus Cereus presumed</i>	<100	UFC/g
Policlorobifenili (18 congeneri)	<5	ng/g			
Aflatossine M1	<0.050	µg/Kg			
Condizioni di stoccaggio e distribuzione <i>Conditions of storage and distribution</i>			Valori aggiuntivi <i>PLUS</i>	Metodo di codifica lotto <i>Batch coding</i>	
Temperatura di conservazione <i>Storage</i>	0 ÷ massimo +6°C <i>0 ÷ maximum +6°C</i>		  	11 cifre di cui: 3 cifre = n° progressivo del giorno nell'anno a partire dal n. 1 che corrisponde al 1° gennaio, 4 cifre = anno di produzione, 4 cifre = cronologia di produzione degli articoli confezionati in quel giorno.	
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Secondo DPR 327/80 <i>According DPR 327/80</i>			11 number of which: 3 numbers = progressive number of the day in a year starting from n.1 i.e.1° January, 4 numbers = year of production, 4 numbers = production chronology of the items packed in that day	