



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Formaggio provolone piccante cubetti (8x8x8 mm)**  
**1 kg e conf. busta ATP**

**ST\_ML\_840.03**

Data emissione: 02/09/2022  
NR. Revisione: 1

## DATI GENERALI

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>DEFINIZIONE PRODOTTO</b>   | Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino, ad acidità naturale di fermentazione.   |
| <b>INGREDIENTI</b>            | <b>Latte</b> , sale e caglio.  |
| <b>TRATTAMENTI</b>            | Nessun trattamento superficiale.   |
| <b>PROFILO SENSORIALE</b>     | Forma e dimensioni a cubetti<br>Aspetto esterno pasta compatta di colore avorio-paglierino<br>Aroma piccante, da moderatamente a marcatamente in relazione alla stagionatura |
| <b>INDICAZIONE DI ORIGINE</b> | Origine del latte: UE  |
| <b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>  | La temperatura di conservazione è compresa fra + 4°C e + 8°C.  |
| <b>SHELF-LIFE</b>             | 90 giorni dal confezionamento  |



## VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

| ELEMENTO                    | UNITA' DI MISURA | VALORE MEDIO |
|-----------------------------|------------------|--------------|
| Energia kJ                  | kJ               | 1528         |
| Energia kcal                | kcal             | 368          |
| Grassi                      | g                | 30           |
| di cui: acidi grassi saturi | g                | 21           |
| Carboidrati                 | g                | 0,6          |
| di cui: zuccheri            | g                | 0            |
| Proteine                    | g                | 24           |
| Sale                        | g                | 2,0          |

## REQUISITI CHIMICI

| DETERMINAZIONE   | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|------------------|------------------|-----------------------|
| Umidità          | %                | < 44                  |
| Lipidi           | % s.s.           | > 45                  |
| 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.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Formaggio provolone piccante cubetti (8x8x8 mm)**  
**1 kg e conf. busta ATP**

**ST\_ML\_840.03**

Data emissione: 02/09/2022  
NR. Revisione: 1

## ELENCO ALLERGENI

| Allergene   | Presente nel prodotto               | Possibile cross contamination       | Fonte |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Uova e prodotti a base di uova                      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Pesce e prodotti a base di pesce                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi              | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Soia e prodotti a base di soia                      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Latte |
| Frutta a guscio                                     | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Sedano e prodotti a base di sedano                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Anidride solforosa e solfiti                        | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Lupini e prodotti a base di lupini                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |
| Senape e prodotti a base di senape                  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |       |

## 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) 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 |
|-------------|-------|--------------------|--------------------|----------------|-----------------------|------------------|--------|---------|--------|
| 840.03      | 10    | Imballo primario   | Busta ATP (OPA/PE) | 8032618613367  | 340x200x40            | 11,5             | 9      | 6       | 54     |
|             |       | Imballo secondario | Cartone americana  | 18032618613364 | 380x265x320           | 580              |        |         |        |

**TIPO PALLET:** EPAL 1200x800 mm

**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.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Formaggio provolone piccante cubetti (8x8x8 mm)**  
**1 kg e conf. busta ATP**

**ST\_ML\_840.03**

Data emissione: 02/09/2022

NR. Revisione: 1

## ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



---

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

Pagina 3/3