



Scheda 20437.EU	Rev. 1	CACIOTTA PEPER.KG.2.9 CIL SV	Approvata da RAQ 	Validità Dal 09/10/2019 Pag. 1/3
--------------------	-----------	-------------------------------------	----------------------	-----------------------------------------------

CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / ITEM CODE AND PRODUCT IDENTIFICATION

20437 CACIOTTA PEPERONCINO

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio fresco a latte intero vaccino con l'aggiunta di peperoncino piccante.
Fresh cheese with whole cow's milk with the addition of red pepper.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino, sale, peperoncino (0,5%), caglio.
Cow's milk, salt, chili pepper (0,5%), rennet.

ALLERGENI / ALLERGENS

ALLERGENE / ALLERGENS	PRESENZA E NOME ALLERGENE / PRESENCE AND NAME OF ALLERGEN	CROSS CONTAMINATION / CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	NO / NO	NO / NO
Uova e prodotti a base di uova / Eggs	NO / NO	NO / NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts	NO / NO	NO / NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery	NO / NO	NO / NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard	NO / NO	NO / NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/L / Sulphur dioxide and sulphites	NO / NO	NO / NO
Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts	NO / NO	NO / NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk	SI, lattosio da latte / YES, lactose from milk	NO / NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans	NO / NO	NO / NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs	NO / NO	NO / NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish	NO / NO	NO / NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame	NO / NO	NO / NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybean	NO / NO	NO / NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupini	NO / NO	NO / NO

RIFERIMENTI NORMATIVI: Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Reg. UE 1169/2011. Prodotto o confezionato nello stabilimento: IT 4216 CE - Prodotto solo con latte italiano. /
Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92. Produced or packaged at the factory: IT 4216 CE - Produced only with Italian milk.

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS

Ricevimento latte crudo - pastorizzazione - aggiunta fermenti lattici - coagulazione e rottura cagliata - aggiunta peperoncino - cottura - formatura - salagione - stagionatura - confezionamento.

Receiving raw milk - pasteurization - addition of lactic bacteria - coagulation and curd break - addition chili pepper - addition red pepper - cooking - shaping - salting - ripening - packaging.

Scheda
20437.EURev.
1**CACIOTTA PEPER.KG.2.9 CIL SV**

Approvata da RAQ

Validità
Dal **09/10/2019**
Pag. 2/3**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**

Stagionatura minima Minimum ageing	4 giorni 4 days
Idoneità per dieta Latto-Vegetariana Suitable for Lacto-Vegetarian diet	SI YES
Descrizione crosta Rind description	Sottile di colore giallo chiaro o paglierino. Thin light yellow or straw.
Aspetto della pasta Cheese texture	Compatta o leggermente occhiata di colore bianco e punteggiata di rosso. (peperoncino) White compact texture speckled with red pale yellow rind
Sapore Taste	Intenso con sfumature di peperoncino. Intense red pepper taste and smell.

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALUE
Umidità / Moisture	ISO 21543:2006	%	< 51,00
Grassi su sostanza secca / Fat in dry matter	DM 21/04/86	%	> 42,00
Grassi / Total fat	FIL IDL 222:2008	%	26,50 - 34,00
Cloruro di sodio / Sodium chloride	MPI 4-07-025:1999	%	0,50 - 2,50
Proteine / Proteins		%	17,00 - 25,00
Attività dell'acqua / Water activity	Determinazione attività dell'acqua		0,97
Carboidrati. / Carbohydrates	MP 0297-R2/03	%	0,00 - 2,50

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALUE
Valore energetico / Energy	MP-0297-R2/03	Kcal/KJ	365-1523
Grassi / Fat	ISO 3432 3433/75	g/100 g	30
Acidi grassi saturi / Saturated fat	MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528- 2:1997)+ ISTISAN-34/96	g/100 g	18
Carboidrati / Carbohydrates	MP 0297-R2/03	g/100 g	0
Carboidrati di cui zuccheri / Sugars	MP 2084-R0/12	g/100 g	0
Proteine / Proteins	UNI EN ISO-14891/02	g/100 g	24
Sale / Salt	MP 1289 rev7 2014	g/100 g	1,7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALORE	TOLLERANZA / TOLLERANCE
--------------------------------------------------------------------	--------------------	----------------	--------------------	----------------------------



Scheda 20437.EU	Rev. 1	CACIOTTA PEPER.KG.2.9 CIL SV	Approvata da RAQ 	Validità Dal 09/10/2019 Pag. 3/3
--------------------	-----------	-------------------------------------	----------------------	-----------------------------------------------

Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:1996	25 g	assente	nessuna
Salmonella / Salmonella	ISO 6579:2008	25 g	assente	nessuna
Escherichia coli / Escherichia coli	Determinazione e.coli 24h	UFC/ml	< 1000	m=100, M=1000, n=5, c=2
Stafilococchi aurei / Stafilococchi aurei	ISO 6888-1:2004	UFC/ml	< 100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Coliformi Totali / Total Coliforms	Determinazione coliformi 24 h	UFC/ml	< 10000	m=100, M=10000, n=5, c=2

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05n=numero unità che costituiscono il campione; m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M=limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente;c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M /
Reg. CE 2073/05n=number of units comprising the sample; c=number of sample units giving values over m or between m and M.

LOTTO / LOT

Espresso come numero di 9 cifre; vedasi etichetta posta sul cartone e sul prodotto
Written with 9 digit number; see label on box and on product.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO / CONSERVATION AND TRANSPORT TEMPERATURE

Temperatura di conservazione: - forme intere non superiore ai 12°C- prodotti confezionati non superiore ai 5°C
Temperatura di trasporto: non superiore ai 5°C

Conservation temperature: - whole wheel below 12°C- packaged products below 5°C
Transport temperature: below 5°C

CARATTERISTICHE LOGISTICHE / LOGISTICAL CHARACTERISTICS

Strati/pallet nr.	8
Layer/pallet nr.	8
Cartoni/strato nr.	6
Box/layers nr.	6
Cartoni/pallet nr.	48
Box per pallet nr.	48
Confezioni per collo nr.	2
packs per carton nr.	2
Shelf life giorni	90
Shelf life days	90
Altezza pallet cm.	116
Pallet height cm	116
Dimensioni imballo cm.	27x48 h.15
Packing dimensions cm.	27x48 h.15
Peso cartone gr.	430
Weight cartons gr.	430