



Baronchelli

Dalla stalla . . . alla tavola !!

Baronchelli ss soc agric, Casc Ca' dell'Acqua
Borgo S Giovanni LODI. P.I. 10543430150
Tel. 335 8009428 Fax 0371 97394
mail info@lattecrudobaronchelli.it
www.lattecrudobaronchelli.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO LATTE FRESCO INTERO DI ALTA QUALITÀ PASTORIZZATO “LODIGIANO TERRA BUONA”

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

prodotto: latte fresco intero di alta qualità pastorizzato “Lodigiano Terra Buona”

confezione: bottiglie di PET della capacità di 1 litro.

codice EAN 13: 8029761000045

bidoni di PET della capacità di 10 litri

data di scadenza: 6 giorni dal giorno successivo alla mungitura e pastorizzazione, la cui data è riportata sull'etichetta

leggi di riferimento: DL 155/97, DPR 54/97, D.L 852/04

MODALITÀ DI CONSEGNA E TRASPORTO:

consegna: automezzo refrigerato

conservazione: + 4°C

CARATTERISTICHE CHIMICHE (VALORI MEDI)

Grasso: 3,7 %

Proteine: 3,3 %

Lattosio: 5 %

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO



Oggetto: Ingredienti STRACCHINO FIORITOBIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “ Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio: La Fontana di Comazzo – Stracchino Fioritobio.

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Geotrichum Candidum – Penicillium Candidum
- Sale.

Con almeno 25 giorni di scadenza dalla consegna*

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO



Oggetto: Ingredienti CACIOBIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio:

La Fontana di Comazzo – Caciobio.

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Sale.

Con almeno 60 giorni di scadenza dalla consegna*

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO



Oggetto: Ingredienti RUSTICONE
LODIGIANOBIO / GRANBIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio: La Fontana di Comazzo – Rusticone Lodigianobio / Granbio

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Sale.

Non contiene Lisozima.

Prodotto confezionato sottovuoto o in forme intere.

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO



Oggetto: Ingredienti STRACCHINO FRESCOBIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio: La Fontana di Comazzo – Stracchino Frescobio.

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Sale.

Con almeno 10 giorni di scadenza dalla consegna*

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

.

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO



Oggetto: Ingredienti SPALMABIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “ Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio: La Fontana di Comazzo – Spalmabio

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Sale.

Con almeno 7 giorni di scadenza dalla consegna*

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

.

Colgo l’occasione per porgere cordiali e distinti saluti.

Merlino,
Carlo Brambilla

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO

Oggetto: Ingredienti PRIMO SALE BIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio: La Fontana di Comazzo – PRIMO SALE BIO

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Sale.

Con almeno 10 giorni di scadenza dalla consegna*

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

.

Brambilla Fratelli Società Agricola
Fraz. Marzano di Merlino
26833 Merlino – LO

Oggetto: Ingredienti MOZZARELLA BIO

Io sottoscritto Brambilla Carlo in qualità di socio- rappresentante ditta “Brambilla Fratelli Società Agricola”, frazione Marzano di Merlino, sono ad inviare l’elenco degli ingredienti presenti nel formaggio: La Fontana di Comazzo – MOZZARELLA BIO

- Latte vaccino fresco prodotto da Agricoltura Biologica nell’azienda medesima;
- Caglio naturale senza aggiunta di Benzoato di Sodio.
- Fermenti lattici vivi selezionati.
- Sale.

Con almeno 4 giorni di scadenza dalla consegna*

Con l’occasione ricordo che tutta la procedura di lavorazione, coltivazione dei campi, alimentazione e cura degli animali e trasformazione del latte in formaggio, risulta essere controllata per la conformità dei sistemi utilizzati ai metodi espressi nel Reg. CE 834/07 e successive integrazioni e modifiche.

Tale garanzia, elemento fondamentale per il consumatore finale, si trova espressa nella dicitura, stampata su ogni etichetta, così riportata: “ IT ICA C352”.

CONTATTI E NUMERI AZIENDALI:

BRAMBILLA FRATELLI SOCIETA' AGRICOLA

SEDE: VIA 4 NOVEMBRE 1 MARZANO DI MERLINO (LO)
26833.

TELEFONO:

MICHELE: 3355861344

CARLO: 3356046336

SEDE: 0290659949

FAX: 0290659172

E-MAIL: brambillabio@hotmail.it

 Granarolo S.p.a. Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna	SCHEDA TECNICA YOMO FOODSERVICE ALBICOCCA	Data di emissione: 03/05/10 Cod.1679_ST_Y/R02
---	--	--

Codice		1679		
Nome		Yomo Foodservice Albicocca		
Marchio		Yomo		
Denominazione di vendita		Yogurt intero con albicocca		
Ingredienti		Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), albicocca 3%, zucchero 5%.		
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)		Latte e derivati		
Formato		Vasetto da 125g		
Pallettizzazione		N° pezzi x collo	N° colli x pallet	
		6	84	
Modalità di conservazione		in frigorifero a max +4°C		
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)		43 gg (compreso il giorno di conf.)		
Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		4,20	4	4,40
Acidità come acido lattico	%	1	0,85	1,15
Proteine	%p/p	3,10	2,70	3,70
Carboidrati	%p/p	13,70	11,60	15,70
Grasso	%p/p	4,10	3,60	4,60
Residuo secco totale	%p/p	22,50	19,10	25,90
Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	
Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g		
Valore energetico	kJ	452		
	kcal	108		
Proteine	g	3,10		
Carboidrati	g	13,80		
Grasso	g	4,10		

Redatto AQ Clienti 	Verificato da AQ Clienti 	Approvato da responsabile AQSA 
--	--	--

 Granarolo S.p.a. Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna	SCHEDA TECNICA YOMO FOODSERVICE BANANA	Data di emissione: 03/05/10 Cod.1689_ST_Y/R02
--	---	---

Codice	1689	
Nome	Yomo Foodservice Banana	
Marchio	Yomo	
Denominazione di vendita	Yogurt intero con banana	
Ingredienti	Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), banana 3%, zucchero 5%.	
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)	Latte e derivati	
Formato	Vasetto da 125g	
Pallettizzazione	N° pezzi x collo	N° colli x pallet
	6	84
Modalità di conservazione	in frigorifero a max +4°C	
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)	43 gg (compreso il giorno di conf.)	

Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		4,29	4,0	4,40
Acidità come acido lattico	%	1,0	0,85	1,15
Proteine	%p/p	3,10	2,70	3,30
Carboidrati	%p/p	13,90	11,80	16,0
Grasso	%p/p	4,10	3,60	4,60
Residuo secco totale	%p/p	22,70	19,30	26,10

Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	

Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g	
Valore energetico	kJ	452	
	kcal	108	
Proteine	g	3,10	
Carboidrati	g	13,80	
Grasso	g	4,10	

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da responsabile AQSA
		

 Granarolo S.p.a. Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna	SCHEDA TECNICA YOMO FOODSERVICE FRUTTI DI BOSCO	Data di emissione : 03/05/10 Cod.1688_ST_Y/R02
---	--	---

Codice		1688		
Nome		Yomo Foodservice Frutti di Bosco		
Marchio		Yomo		
Denominazione di vendita		Yogurt intero con frutti di bosco		
Ingredienti		Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), frutti di bosco 3%, succo concentrato di frutti rossi, zucchero 5%.		
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)		Latte e derivati		
Formato		Vasetto da 125g		
Pallettizzazione		N° pezzi x collo	N° colli x pallet	
		6	84	
Modalità di conservazione		in frigorifero a max +4°C		
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)		43 gg (compreso il giorno di conf.)		
Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		4,20	4,0	4,40
Acidità come acido lattico	%	1,0	0,85	1,15
Proteine	%p/p	3,10	2,70	3,70
Carboidrati	%p/p	13,70	11,60	15,70
Grasso	%p/p	4,10	3,60	4,60
Residuo secco totale	%p/p	22,50	19,10	25,90
Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	
Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g		
Valore energetico	kJ	452		
	kcal	108		
Proteine	g	3,10		
Carboidrati	g	13,80		
Grasso	g	4,10		

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da responsabile AQSA
		

 Granarolo S.p.a. Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna	SCHEDA TECNICA YOMO FOODSERVICE ANANAS	Data di emissione: 03/05/10 Cod.1684_ST_Y/R02
--	---	---

Codice	1684	
Nome	Yomo Foodservice Ananas	
Marchio	Yomo	
Denominazione di vendita	Yogurt intero con ananas	
Ingredienti	Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), ananas 3%, zucchero 5%.	
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)	Latte e derivati	
Formato	Vasetto da 125g	
Pallettizzazione	N° pezzi x collo	N° colli x pallet
	6	84
Modalità di conservazione	in frigorifero a max +4°C	
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)	43 gg (compreso il giorno di conf.)	

Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		4,29	4,0	4,40
Acidità come acido lattico	%	1,0	0,85	1,15
Proteine	P/P%	3,10	2,70	3,30
Carboidrati	p/p%	13,90	11,80	16,0
Grasso	P/P%	4,10	3,60	4,60
Residuo secco totale	P/P%	22,70	19,30	26,10

Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	

Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g	
Valore energetico	kJ	452	
	kcal	108	
Proteine	g	3,10	
Carboidrati	g	13,80	
Grasso	g	4,10	

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da responsabile AQSA
		



Granarolo S.p.a.
Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna

SCHEDA TECNICA
YOMO FOODSERVICE
BIANCO INTERO

Data di emissione: 03/05/10

Cod.1683_ST_Y/R02

Codice	1683			
Nome	Yomo Foodservice Bianco Intero			
Marchio	Yomo			
Denominazione di vendita	Yogurt intero zuccherato			
Ingredienti	Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), zucchero 5%.			
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)	Latte e derivati			
Formato	Vasetto da 125g			
Pallettizzazione	N° pezzi x collo	N° colli x pallet		
	6	84		
Modalità di conservazione	in frigorifero a max +4°C			
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)	43 gg (compreso il giorno di conf.)			
Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		3,70	3,50	3,90
Acidità come acido lattico	%	0,90	0,75	1,05
Proteine	%p/p	3,50	3,0	4,0
Carboidrati	%p/p	9,40	8,0	10,80
Grasso	%p/p	4,60	3,90	5,30
Residuo secco totale	%p/p	19,0	26,10	21,90
Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	
Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g		
Valore energetico	kJ	401		
	kcal	96		
Proteine	g	3,50		
Carboidrati	g	9,40		
Grasso	g	4,60		

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da responsabile AQSA



Granarolo S.p.a.
Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna

SCHEDA TECNICA
YOMO FOODSERVICE
FRAGOLA

Data di emissione: 03/05/10

Cod.1682_ST_Y/R02

Codice	1682			
Nome	Yomo Foodservice Fragola			
Marchio	Yomo			
Denominazione di vendita	Yogurt intero con fragola			
Ingredienti	Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), fragola 3%, succo concentrato di frutti rossi, zucchero 5%.			
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)	Latte e derivati			
Formato	Vasetto da 125g			
Pallettizzazione	N° pezzi x collo	N° colli x pallet		
	6	84		
Modalità di conservazione	in frigorifero a max +4°C			
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)	43 gg (compreso il giorno di conf.)			
Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		4,20	4,0	4,40
Acidità come acido lattico	%	1,0	0,85	1,15
Proteine	%p/p	3,10	2,70	3,70
Carboidrati	%p/p	13,70	11,60	15,70
Grasso	%p/p	4,10	3,60	4,60
Residuo secco totale	%p/p	22,50	19,10	25,90
Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	
Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g		
Valore energetico	kJ	452		
	kcal	108		
Proteine	g	3,10		
Carboidrati	g	13,80		
Grasso	g	4,10		

Redatto AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da responsabile AQSA

 Granarolo S.p.a. Via Cadriano 27/2 - 40127 Bologna	SCHEDA TECNICA YOMO FOODSERVICE CILIEGIA	Data di emissione: 03/05/10 Cod.1680_ST_Y/R02
---	---	--

Codice	1680	
Nome	Yomo Foodservice Ciliegia	
Marchio	Yomo	
Denominazione di vendita	Yogurt intero con ciliegia	
Ingredienti	Yogurt intero (latte intero, fermenti lattici specifici vivi: streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus), ciliegia 3%, zucchero 5%.	
Allergeni (Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007)	Latte e derivati	
Formato	Vasetto da 125g	
Pallettizzazione	N° pezzi x collo	N° colli x pallet
	6	84
Modalità di conservazione	in frigorifero a max +4°C	
Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)	43 gg (compreso il giorno di conf.)	

Requisiti chimico-fisici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Min	Max
pH		4,20	4,00	4,40
Acidità come acido lattico	%	1,00	0,85	1,15
Proteine	%p/p	3,10	2,70	3,70
Carboidrati	%p/p	14,00	11,90	16,10
Grasso	%p/p	4,10	3,60	4,60
Residuo secco totale	%p/p	22,80	19,40	26,20

Requisiti microbiologici (valori medi per 100g alla produzione)				
Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto	
			Max	Min
Lactobacillus bulg.	ufc/g	50.000.000	—	—
Streptococcus therm.	ufc/g	200.000.000	—	—
Lieviti	ufc/g	<10	>100	
Muffe	ufc/g	<10	>100	

Tabella Nutrizionale		Valori nutrizionali medi per 100g	
Valore energetico	kJ	452	
	kcal	108	
Proteine	g	3,10	
Carboidrati	g	13,80	
Grasso	g	4,10	

Redatto da AQ Clienti	Verificato da AQ Clienti	Approvato da responsabile AQSA
		

08.01.2010

SCHEDA TECNICA GP212 - GRANA PADANO 1/8 ZANETTI**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

Denominazione:	Grana Padano DOP
Marchio:	Zanetti
Descrizione:	Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, con il metodo di lavorazione descritto nel D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e nel disciplinare di produzione del consorzio di tutela del formaggio Grana Padano.
Ingredienti:	Latte vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'uovo

CARATTERISTICHE FISICHE DELLA FORMA INTERA

Forma:	Cilindrica con scalzo convesso e facce piane.
Dimensioni:	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm
Peso:	Da 32 a 40 kg.
Marchatura:	Sullo scalzo in continuo "Grana Padano", codice del produttore e lettera corrispondente al mese di produzione, marchio a fuoco del consorzio

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto della crosta:	Dura, liscia di colore giallo dorato
Struttura della pasta:	Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia
Colore della pasta:	Bianco o leggermente paglierino
Aroma e sapore:	Fragrante, delicato

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità:	34%
Grasso su ss:	32% min. (riferimento di legge)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
Staphylococcus aureus:	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli:	< 100 u.f.c./g

08.01.2010

SCHEDA TECNICA GP212 - GRANA PADANO 1/8 ZANETTI**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valore energetico	388 kcal, 1612 kJ
Proteine:	33 g
Carboidrati:	tracce
Grasso sul t.q.:	28.4 g
Sale:	1.6 g

STAGIONATURA

15 mesi minimo.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo di confezionamento:	Sotto vuoto
Peso unitario:	4 kg ca.,
Modalità conserv.:	In frigorifero a +2°/+6°C
Termine min. conserv.:	180 giorni dal confezionamento.

PRESENZA DI ALLERGENI/SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE

Possibili tracce di lattosio.

Presenza di lisozima estratto dall'uovo

FRUIBILITA' DA PARTE DI CATEGORIE SPECIFICHE DI POPOLAZIONE

Adatto all'alimentazione di persone affette da morbo celiaco

NON CONTIENE OGM

Marzano, 3 febbraio 2012
Protocollo AQ/032 – FK/aa

NOTA INFORMATIVA

Inviata via mail

Oggetto: BUDINI FRESCO CREM - STERILGARDA

Con la presente Vi informiamo che a partire dalla settimana n. 7 c.a., salvo esaurimento delle scorte, i prodotti in oggetto saranno distribuiti con la nuova veste grafica.

Le referenze in interesse sono:

Codice	Descrizione
56676	BUDINO C. CAMEL
56677	BUDINO VANIGLIA
56678	BUDINO CIOCCOLATO

Allegiamo la comunicazione del produttore e la nuova scheda tecnica che contempla le variazioni delle specifiche e della grammatura.

Distinti saluti

Direzione Acquisti
F. Kamerbeek





Alla nostra clientela

Amministrazione: fax 0376/631587 amministrazione@sterilgarda.it
Ass. qualità: fax 0376/670025 quality@sterilgarda.it
Commerciale: fax 0376/631587 commerciale@sterilgarda.it
Produzione: fax 0376/670025 produzione@sterilgarda.it
Spedizioni: fax 0376/670104

Castiglione delle Stiviere 26.01.2012

Buongiorno,

come già preannunciato nella nostra lettera del 04.11.2011 di accompagnamento al listino, comunichiamo che a far data dal 06.02.2012 inizieremo a consegnare i budini con la nuova veste grafica e la grammatura di 100 gr. x 2 .

Rimaniamo a disposizione per chiarimenti e porgo cordiali saluti

Sterilgarda Alimenti spa
Direzione comm.le
Sarzi Fernando

	FRESCO CREM STERILGARDA	Rev. 01 del 06/02/2012
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 1 di 5



NOME COMMERCIALE: budino/crema Fresco Crem

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Sterilgarda Alimenti SpA via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) – IT 03 74 CE

DESCRIZIONE

Prodotti dolciari a base di latte, stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT.

I budini sono disponibili nei tipi al cioccolato, al caramel e alla vaniglia.

La crema è disponibile al cacao.

I prodotti sono destinati a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

I prodotti sono inseriti nel Prontuario AIC.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Budino vaniglia

Aspetto: liscio, di colore giallo chiaro, lievemente ambrato.

Sapore: tipico della vaniglia, dolce, gradevole. Assenza di retrogusti anomali.

Odore: profumo tipico di vaniglia e latte.

Texture: prodotto gelificato, di consistenza morbida, lucido, mantiene la forma se viene rovesciato su un piattino.

Budino cioccolato

Aspetto: liscio, di colore marrone, tipico del cioccolato

Sapore: tipico del cioccolato, dolce, gradevole, assenza di retrogusti anomali.

Odore: profumo tipico di cioccolato e latte.

Texture: prodotto gelificato, di consistenza morbida, lucido, mantiene la forma se viene rovesciato su un piattino.

Budino al caramel

Aspetto: liscio, all'apertura giallo chiaro, lievemente ambrato; rovesciato su un piattino presenta una copertura di caramello di colore marrone.

Sapore: tipico del caramel, dolce, gradevole, assenza di retrogusti anomali.

Odore: profumo tipico di caramel e latte.

Texture: prodotto gelificato, di consistenza morbida, lucido. Se viene rovesciato su un piattino mantiene la forma e la copertura di caramello scende in parte sui lati del prodotto.

Crema cacao

Aspetto: liscio, di colore marrone, tipico del cacao

Sapore: tipico del cacao, dolce, gradevole, assenza di retrogusti anomali.

Odore: profumo tipico di cacao e latte.

Texture: cremosa, densa

	FRESCO CREM STERILGARDA	Rev. 01 del 06/02/2012
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 2 di 5

INGREDIENTI

- Budino al cioccolato: latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, cioccolato (1,4 %), cacao magro (può contenere tracce di soia), gelificante: carragenina, aromi.
- Budino alla vaniglia: latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, estratto naturale di vaniglia (0,05%), aromi.
- Budino al caramel: latte intero, zucchero, zucchero caramellato (5,5%), amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, aromi.
- Crema cacao: latte intero, zucchero, cacao 3,5 % (può contenere tracce di soia), amido modificato di tapioca, addensante: carragenina, aromi.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso %	2,8 – 3,9
Residuo secco %	26,0 – 32,0
pH	6,4 – 6,9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.M.T. a 30°C per 15 gg	< 10 ufc/g
Controllo organolettico: “normale”	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

Budino:	al cioccolato		al caramel		alla vaniglia	
Valore energetico	123 kcal	520 kJ	130 kcal	548 kJ	126 kcal	531 kJ
Proteine		3,2 g		2,7 g		2,7 g
Carboidrati		20,0 g		23,0 g		22,0 g
Grassi		3,4 g		3,0 g		3,0 g
Crema cacao:						
Valore energetico	142 kcal	600 kJ				
Proteine		3,5 g				
Carboidrati		23,5 g				
Grassi		3,8 g				

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Coppia di vaschette da g 100x2 termoformata in coestruso plastico multistrato costituito da: PS/ PE/ PS con chiusura in alluminio termolaccato e avvolta in cluster.

	FRESCO CREM STERILGARDA	Rev. 01 del 06/02/2012
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 3 di 5

TIPI DI CONFEZIONE, IMBALLO E PALLETTIZZAZIONE

Formato da 100 g x 2

	Codice Sterilgarda	Codice EAN
budino al cioccolato	001025024	80094746
budino alla vaniglia	001026024	80094753
budino al caramelo:	001027024	80094760
crema cacao:	001029024	80094784

Codificazione

sulla chiusura in alluminio: orario in hh:mm;

sul fondo dei vasetti : termine minimo di conservazione espresso in gg/mm/aa;

sul cluster: "da consumarsi preferibilmente entro:" TMC espresso in gg/mm/aa.

sul vassoio: lotto espresso L ggg a (es L 027 2), TMC espresso in gg/mm/aa.

Peso netto g 220 (g 100 x 2) tara g 20,4 (coppia di vaschette con capsule di chiusura g 11, cluster g 9,4), peso lordo (coppia di vaschette con cluster) g 240,4.

Imballo in cartone ondulato contenente 12 coppie

Dimensioni: mm 417x277x67

Peso netto (al netto del cartone) Kg 2,89, tara g 107, peso lordo Kg 2,99.

Dimensioni del pallet: mm 800x1200x(1011+144)

confezioni per pallet 1440

colli per pallet 120

colli per strato 8

strati per pallet 15

I pallet sono avvolti con film estensibile.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E T.M.C.

Stoccaggio e conservazione a temperatura ambiente.

Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 6 mesi dalla data di produzione.

Vita residua alla consegna pari ai 2/3 del TMC (4 mesi).

	FRESCO CREM STERILGARDA	Rev. 01 del 06/02/2012
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 4 di 5

Sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, Sterilgarda Alimenti S.p.A. dichiara che:

budino vaniglia e caramel

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/89/CE e successive modifiche	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

Budino cioccolato e crema cacao

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/89/CE e successive modifiche	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI (da MP)
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

	FRESCO CREM STERILGARDA	Rev. 01 del 06/02/2012
	SPECIFICHE TECNICHE	Pag. 5 di 5

OGM STATUS

Sterilgarda Alimenti S.p.A. in riferimento ai regolamenti CEE n° 1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.



MOZZARELLA 2kg

S-VND 39
aggiornata al
01/09

1- Denominazione legale

mozzarella

2- Ingredienti

latte, sale, caglio, correttore di acidità E330

3- Allergeni

latte e prodotti a base di latte

4- Caratteristiche organolettiche

Gusto : delicato di latte

Consistenza : affettabile, simile ad una pasta filata

Odore: di latte

Colore: bianco avorio

Aspetto: pasta omogenea fibrosa ed elastica

5- Caratteristiche chimiche

Umidità: 55.5%±3%

Lipidi: 18.5%±2%

Materia grassa sul secco: min 36%

pH 5.6±0.3

6- Caratteristiche microbiologiche

Enterobatteriacee: ≤100 ufc/g

Escherichia coli: ≤10 ufc/g

Stafilococcus aureus ≤50 ufc / g

Salmonella spp: assente / 25g

Listeria monocytogenes assente / 25g

7- Tabella nutrizionale (valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico 254.5 kcal
1058.5 kJ

Proteine 21g

Carboidrati 1g

Lipidi 18.5g

Sale 1g

8- Scheda commerciale

Codice prodotto	Peso confezione	N°pezzi cartone	Peso cartone	Codice EAN prodotto	Codice EAN cartone	Cartoni *strato	Strati pallet	Dimensioni cart.(mm)	Dimensioni conf (mm)
4362 K2F	2kg	4	8 kg	8000415000536	08000415200769	6	8	405*300*100	300* Ø 100
						+2 cartoni			

9- Confezione

tubolare bianco alimentare con clips di chiusura

10 -Data di scadenza

40 giorni

11 -Modalità di conservazione

in frigorifero max 4°C

Firma Approvazione Marco Piantanida	Lista di distribuzione SCAPA ITALIA	Questo documento è proprietà di Prealpi S.p.A. E' vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata.
--	--	--

136910

BOCCONCINI 30g LOCATELLI secchiello da 1 Kg



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 02
Date: 09/10/2009
Page: 1/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	136910
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1000
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	2100 ca
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Secchiello in plastica sigillato con coperchio (bocconcini da 30g)
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, latte parzialmente scremato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico; fermenti lattici vivi - Cow's milk, salt, rennet, acidity regulator: citric acid;
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	min. 38
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	4 °C
TMC	Best before	DLUO	20 gg
-	-	Contrat date entrepôt (en jour)	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, Peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	Secchiello bianco in polipropilene (85g)
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	170 x 130 (h)
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	8025025005238
Bollo CEE	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 160 CE
IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone 400g
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	08025025005245
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	39,0 x 39,0 x 15
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	4,0
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	8,85
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	6
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	36
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 105
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	144
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	343,6
Note	Notes	Notes	
(*) Diametro x Altezza	(*) Diameter x Height	Diamètre x Hauteur	

Scheda Tecnica

Informazioni Generali

ID Scheda: 000140 **Revisione:** 3 **del:** 01/12/2010
Codice Articolo: 056
Descrizione: MOZZ.BUST.TOSCANELLA GR.30 CAT
Denominazione: Formaggio fresco a pasta filata (prodotto con latte vaccino sottoposto a preventivo trattamento termico di pastorizzazione)
Annotazioni:
Stabilimento: A - Porcari **Bollo CEE:** IT 09 10 CE
Marchi:
RGSQ: Paterni Luana

Caratteristiche Tecniche

Ingredienti	Latte, sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico
Coloranti aggiunti	Nessuno
Conservanti aggiunti	Nessuno
Aromi - Spezie	Nessuno
Altri additivi	Nessuno
OGM	assenti
Allergeni	Latte
Colore della pasta	Da bianco a bianco avorio
Sapore della pasta	Delicatamente dolce, gradevole con tipica nota latte
Struttura della pasta	Superficie liscia e lucente, omogenea Struttura tipicamente fibro-granulosa, a sfoglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso
Consistenza	Morbida e leggermente elastica
Odore	Di latte, caratteristico, fragrante, delicato
pH	6 ± 0,2
Umidità	62% ± 3
Grasso (sost. Secca)	44 %
Grasso (tal quale)	17% ± 3
Proteine (tal quale)	18% ± 3
Lattosio (tal quale)	1%
Cloruro di sodio (tal quale)	<1%
Kcal	229
Kj	952
Aflatossina M1	< 250 ppt (O.F. Svizzera 26-06-97)
Listeria monocytogenes	Conforme al Regolamento CE 2073/2005
Stafilococchi coagulasi-positivi	Conforme al Regolamento CE 2073/2005
Enterotossine stafilococciche	Conforme al Regolamento CE 2073/2005
Escherichia coli	Conforme al Regolamento CE 2073/2005

Caratteristiche Commerciali

Shelf life	30 giorni dalla data di produzione
Peso netto	1,000 Kg
Peso lordo	2,000 Kg
Descrizione Imballo	BUSTONE
codice EAN	8002554001146
Pezzi / cartone	5
Peso netto cartone	5,000 Kg
Peso lordo cartone	10,000 Kg
Misure (LxHxS)	39,5cm X 18,1cm X 25,5cm
Codice ITF	08002554100450
Colli per strato	9
Strati per pallet	5
Colli per pallet	45
Peso netto pallet	225 Kg
Peso lordo pallet	470 Kg

Caratteristiche Logistiche

Trasporto refrigerato da 0° C a +4 °C

Stampato da: Veronica Di Cicco in data: 03/02/2011 Pagina 1 di 2



Scheda Tecnica

Immagazzinamento e refrigerato da 0° C a +4°C
conservazione sul punto vendita



Trezzano S/N, 22 aprile 2009
Protocollo AP/848 – VB/aa

Spett.le
SERIST S.P.A.
VIA DEI LAVORATORI 116
20092 - CINISELLO BALSAMO MI

Egr. Sig. Roberto Villa
Gent.ma D.ssa Schiraldi Marta
Gent.ma Sig.ra Sobatti Silvia

Oggetto: RICOTTA DI LATTE VACCINO

Con la presente desideriamo comunicarVi che al prodotto in oggetto è stato affiancato temporaneamente il marchio "Caseificio Moro" come sotto riportato:

Codice	Descrizione	MARCHIO PRODUTTORE	M.I./kg
52365	RICOTTA DI LATTE VACCINO	Latteria Caseificio Moro	invariato

Per Vostra valutazione alleghiamo la relativa scheda tecnica.
Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti

Direzione Acquisti
V. Benecchi

LATTERIA E CASEIFICIO MORO S.r.l. V. Postumia 28 /1 Motta di Livenza (TV) Tel. 0422-768734 / 861288 Fax: 0422-765443 o 0422-766365 Cod. Fisc. PI 00302410261	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	SCHEDA TECNICA RICOTTA Omogeneizzata Rev. 04
---	---	--

1.DENOMINAZIONE
DEL PRODOTTO:

RICOTTA in vaschetta grande g 1500 Cod. 808

2.DEFINIZIONE:

-prodotto ottenuto dalla denaturazione acido-termica delle proteine del siero stabilizzato termicamente.

3.INGREDIENTI:

- siero di latte vaccino, latte vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico.

4.CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:

-odore caratteristico di latte; colore bianco, sapore dolce, fresco.

5.ASPETTO:

-struttura cremosa.

6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA:

i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.

-pH: 5.70 - 6.40

UMIDITA': 77% $\pm$ 3

GRASSO TQ: 10% $\pm$ 3

GRASSO SS: 43 %

-Enterobacteriaceae.: <10.000 ufc/g

Escherichia Coli: < 100 ufc/g

Carica batterica totale: <10.000 ufc/g

Lieviti: <100 ufc/g

Muffe: <100 ufc/g

Staphilococcus coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 10ufc/g M 100ufc/g;

Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g

Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g

-il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a un valore <4°C

-45 giorni

8.MATURAZIONE

9.SHELF LIFE:

-in cella frigo a 4°C

10.STOCCAGGIO:

11.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:

-Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.

12.CONFEZIONE:

-Vaschetta tronco conica in polipropilene per alimenti;

dimensioni: diametro superiore 200mm, inferiore 115mm, altezza 105mm.

Chiusura con film plastico per alimenti riportante:

la denominazione del prodotto, il logo e l'indirizzo del produttore, il bollino sanitario, gli ingredienti, la scadenza del prodotto, il peso, la temperatura di conservazione e il codice ean.

-Contenuto: 1500g e

- Cartone (dimensione 390mm x 200mm x 120mm) contenente 2 vaschette

13.IMBALLO

14.PALETTIZZAZIONE

europallets (80cm x 120cm)

-n. cartoni 100

-n. cartoni per strato 10

-n. starti 10

15.RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

-Reg Ce 852-853-854/04; Reg Ce 2073/05; Reg. Ce 1441/07 ;

16.DESTINATARI DEL PRODOTTO:

-G.D, D.O.,catering, somministratori (pizzerie, supermercati), consumatori finali (giovani, adulti, anziani)

17.USO

- per il consumo diretto e in gastronomia

18.CODICE EAN:

- Confezione: 8 012400 008083

-bancale: (15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08012400008083 (17) xxxxxx (37) xx (00) 0800012400xxxxxxxx

Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte

Indicare eventuali variazioni concordate in sede di contratto (citare il punto variato, quanto concordato e firmare)

Redatto Alfonso Cattaruzza data 04-12-08

approvato Maurizio Moro data 04-12-08

verificato Gabriele Moro data 04-12-08

0248468357

MILCHWERK JÄGER GMBH & CO KG

Hauptstraße 38 * D-83527 Haag i. OB * Tel: 08072/9189-0 * Fax: 80872/9189-0

SCHEMA TECNICA Edamer 40 % in pani

1. Prodotto: Edamer 40 % MGSS, marchio "JÄGER"
2. Ingredienti: latte di mucca, fermenti lattici vivi, caglio, sale.
3. Caratteristiche organolettiche:
Esternamente: superficie color avorio, senza crosta.
Internamente: color avorio, pochi piccoli buchi.
Consistenza: morbida.
Sapore/odore: delicato, leggermente acidulo
4. Caratteristiche chimiche:

Materia secca:	53 - 55 %
Grasso totale:	23 - 24 %
Grasso s.s.:	41 - 44 %
Umidità nella materia senza grasso:	60 - 61 %
Sale (NaCl):	1,4 - 1,9 %
Ceneri:	0,2 - 0,3 %
ph	5,20 - 5,40
5. Caratteristiche fisiche:
Forma: pani rettangolari
Dimensioni: lunghezza 300 mm. - larghezza 100 mm. - altezza 100 mm.
Peso: 3000 gr. circa
6. Caratteristiche microbiologiche:

e-coli:	< 1 / gr.
Coliformi:	< 10 ³ / gr.
Muffe:	< 10 / gr.
Lieviti:	< 5 x 10 ³ / gr.
Listeria:	assenti in 25 gr.
Salmonelle:	assenti in 25 gr.
Stafilococchi:	assenti in 0,01 gr.

0248468357

Continua: Scheda Tecnica Edamer 40 % in pani

7. Valori nutrizionali medi:
- | | |
|------------------|---|
| Lipidi: | 24 gr. / 100 gr. di formaggio |
| Protidi: | 27 gr. / 100 gr. di formaggio |
| Glucidi: | 2 gr. / 100 gr. di formaggio |
| Valori calorici: | 1425 kJ = 340 kcal / 100 gr. di formaggio |
8. Stagionatura: nessuna
9. Scadenza (shelf-life ovvero TMC): 120 giorni alla temperatura di 4° - 8° C, vita residua alla consegna pari all' 85 % del TMC o maggiore.
10. Additivi: nessuno.
11. Modalità di produzione: secondo le normative "GHP" e "HACCP" (come secondo D.L. 155 del 26.05.97) e le norme legislative vigenti nell' Unione Europea.
12. Incarto: sottovuoto, in sacchetto PP / PE termotrasformabile
13. Imballo:
- 4 pezzi in un cartone.
Dimensioni del cartone: 445 x 320 x 102 mm.
55 cartoni su un bancale (11 strati di 5 cartoni ciascuno). Peso totale senza il bancale: 700 kg. circa.
Dimensioni del bancale: circa 1200 mm. x 800 mm. x 1220 (altezza) mm.
14. Etichetta: riporta il nominativo del prodotto, l'azienda produttrice, il numero del lotto, la data di produzione, la data di scadenza, il peso del prodotto, codice EAN.
15. Codice EAN: 400649601601
16. Bollo CEE: L'ovale con il numero CEE si trova sull'incarto dell'unità di vendita. Il bollo CEE ci è stato rilasciato dal Governo della Baviera Alta il 13.03.96.
17. Immagazzinamento: cella frigorifera dai +4° fino a +8° C.
18. Trasporto: alla temperatura da 0° a +4° C, tramite Spedizionieri da noi incaricati, tenuti a rispettare le necessarie condizioni di temperatura e di igiene secondo il D.P.R. N° 54 del 14.01.97. Il ns. personale effettua solamente un controllo dello stato di pulizia del camion.

Haag, li 17.10.2000


Milchwerk Jäger GmbH & Co. KG
83524 Haag i. OB
Postfach 1263

Marzano, S/N, 3 dicembre 2009
Protocollo AP/2827- VB/aa

Spett.le
SERIST S.P.A.
VIA DEI LAVORATORI 116
20092 - CINISELLO BALSAMO MI

Egr. Sig. Roberto Villa
Gent.ma D.ssa Schiraldi Marta
Gent.ma Sig.ra Sobatti Silvia

Oggetto: 50355 GRANA PADANO 1/8 S/V DOP

Con la presente desideriamo comunicarVi che al prodotto in oggetto attualmente distribuito a marchio "MEDEGHINI" è stato affiancato il marchio "BRESCIALAT" come sotto riportato:

Codice	Descrizione	MARCHIO PRODUTTORE	M.I./kg
50355	GRANA PADANO 1/8 S/V DOP	BRESCIALAT	invariato

Per Vostra valutazione alleghiamo la relativa scheda tecnica.
Siamo a Vostra disposizione per ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti

Direzione Acquisti
V. Benecchi

	CODICE 38010	PIANO HACCP BRESCIALAT s.p.a. STAGIONATI	REVISIONE n. 01 del 03/12/2009	PAGINA 1 di 1
---	------------------------	--	---	-------------------------

PRODOTTO: *GRANA PADANO 4 kg (1/8) Minimo 15 mesi*

DEFINIZIONE:

Formaggio Grana prodotto da un latte parzialmente scremato previo affioramento naturale di massa racchiusa in un serbatoio denominato cremeur.

La tecnologia di lavorazione è concepita in modo che il latte scremato non subisca nessun trattamento termico. Sullo scalzo vengono impresse la marchiatura del Consorzio Tutela Grana Padano (BS655) e la data di produzione. Il formaggio viene confezionato in porzioni sottovuoto ad ottavi.

INGREDIENTI:

Latte - Sale - Caglio - Conservante: Lisozima proteina dell'uovo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		PARAMETRI CHIMICI	
Valore energetico	Kcal 384	Umidità	30-35%
	Kj 1.599	Grasso sullo sost. secca	40-42%
Proteine	g 33		
Grassi	g 28		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		LEGENDA
Coliformi totali	< 1000 ufc/g	
E. coli	< 100 ufc/g	
Stafilococco aureo	< 100 ufc/g	
Salmonella	Ass. in 25g	
Listeria monocytogenes	Ass. in 25g	

CONFEZIONAMENTO:

Cartone da 2 pz.

Bancale: 7 cartoni x ripiano (max 10 ripiani)

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE:

Temperatura di conservazione e trasporto compresa tra 0 e 4°C.

SHELF-LIFE:

180gg

BOLLO CEE:

03 209

DISTRIBUITO DA:

BRESCIALAT s.p.a. via Castellana, 1/A 25032 CHIARI (BS) ITALIA Tel. +39 030 7009 878 Fax +39 030 7009 860

REDAZIONE Emilio VIZZARDI Riccardo TOMASONI	VERIFICA Emilio VIZZARDI	APPROVAZIONE Emilio VIZZARDI
--	------------------------------------	--