



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ed. A - 04.20
Rev. 00 - 04.20

Pag. 1 di 3

LATTICINO SPALMABILE 1,5pz

Denominazione di vendita: Latticino Spalmabile

Marchio commerciale: Valgardena

Ingredienti:

Siero di LATTE, crema di LATTE, concentrato di proteine del siero di LATTE, sale, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici

Origine:

Latte di Paesi UE. Paese di trasformazione: Italia

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

		Contenuti medi per 100 g di prodotto
Energia	kJ	643
	Kcal	155
Grassi	g	13,0
di cui acidi grassi saturi	g	9,5
Carboidrati	g	3,0
di cui zuccheri	g	2,6
Fibra	g	/
Proteine	g	6,5
Sale	g	0,80

FONTE: analisi da laboratorio accreditato, data esecuzione analisi: 07.04.2020

Caratteristiche organolettiche

Colore: Bianco paglierino, tipico di un buon prodotto; devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna.

Odore: Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali.

Sapore: Leggermente acidulo, delicato, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei.

Consistenza: Cremosa e spalmabile.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ed. A - 04.20
Rev. 00 - 04.20

Pag. 2 di 3

Caratteristiche microbiologiche alla produzione:

Parametri	Limiti massimi ammessi
<i>Carica microbica mesofila</i>	<1000 UFC/g
<i>Coliformi totali</i>	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g
<i>muffe</i>	<10 UFC/g
<i>Lieviti</i>	<10 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	<10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / 25 g
<i>Batteri anaerobi solfito riduttori</i>	<10 UFC/g
<i>Bacillus Cereus presunto</i>	<100 UFC/g

Allergeni/ Ogm/altre indicazioni utili:

		Presenza nel prodotto (1)	Possibile presenza accidentale nel prodotto (2)	Nome specifico dell'allergene (3)
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<i>no</i>	<i>no</i>	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	<i>no</i>	<i>no</i>	
3	Uova e prodotti a base di uova	<i>no</i>	<i>no</i>	
4	Pesce e prodotti a base di pesce	<i>no</i>	<i>no</i>	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>no</i>	<i>no</i>	
6	Soia e prodotti a base di soia	<i>no</i>	<i>no</i>	
7	Latte e prodotti a base di latte	<i>si</i>		
8	Frutta a guscio e prodotti derivati	<i>no</i>	<i>no</i>	
9	Sedano e prodotti a base di sedano	<i>no</i>	<i>no</i>	
10	Senape o prodotti a base di senape	<i>no</i>	<i>no</i>	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<i>no</i>	<i>no</i>	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	<i>no</i>	<i>no</i>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini	<i>no</i>	<i>no</i>	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<i>no</i>	<i>no</i>	

1) perché intenzionalmente utilizzato come ingrediente e come tale dichiarato in etichetta

2) a seguito di eventuale contaminazione crociata. Qualora non possibile escluderne la presenza in tal senso, se ne darà informazione in etichetta tramite apposita dicitura

3) solo per gli allergeni di cui ai punti 1,2, 4, 8, 14, qualora dichiarata presenza nelle due colonne precedenti



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ed. A - 04.20
Rev. 00 - 04.20

Pag. 3 di 3

Altre caratteristiche / indicazioni utili:

Contaminanti chimici:	<i>vengono eseguite le analisi relative ai contaminanti chimici secondo le normative vigenti</i>
Shelf life:	<i>120 giorni dalla data di produzione</i>
Trasporto:	<i>Temperatura di trasporto Secondo DPR 327/80</i>
Conservazione e indicazioni per l'uso:	<i>Temperatura di conservazione 0÷4°C. Una volta aperto il prodotto deve essere conservato in frigorifero per massimo 3 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso.</i>
OGM:	<i>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>
Trattato con radiazioni ionizzanti:	<i>no</i>
Prodotto biologico:	<i>no</i>
Confezionato in atmosfera protettiva:	<i>no</i>
Eventuali certificazioni possedute dallo stabilimento di produzione:	<i>certificati secondo gli standards BRC, IFS, OHSAS 18001 (gestione della sicurezza e salute sul posto di lavoro) e SMETA 2 PILLAR (gestione in ambito etico, sociale, ambiente e sicurezza).</i>

Informazioni commerciali:

Tipo confezione	<i>vaschetta di polipropilene da 1,5 kg chiusa con film plastico + coperchio salvaroma.</i>
Caratteristiche alimentari	<i>Secondo le normative vigenti</i>
Peso netto (se applicabile)	<i>1,5 Kg</i>
Pezzi x collo	<i>2 confezioni</i>
Tipo di collo	<i>cartone</i>
Codice articolo	<i>559</i>
Pellettizzazione	<i>80 scatole per pallet ; ogni scatola contiene 2 confezioni</i>
Codice IVA	
Codice Ean	<i>8056093141023</i>

Data approvazione:

Approvato da:



val gardena srl
Via Raffaello, 5
31021 MOGLIANO VENETO (TV)
Tel. 041.5937053 - Fax 041.5937058
C.F. e P.IVA 02419720269