



CREMA PRONTA PER CHEESECAKE CHEESECAKE CREAM READY TO USE

CODICI: 7615CK – CODICE EAN 8011608008550
76500CK – CODICE EAN 8011608008611

SIGLA DOCUMENTO: REVISIONE: DATA DI EMISSIONE: PAGINA:	STP 76 1 19/02/2020 1 DI 1
---	-------------------------------------

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO DENOMINATION AND DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Crema pronta per Cheesecake / Cheesecake cream ready to use

INGREDIENTI INGREDIENTS						VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUES		VALORI VALUES PER 100g	
LATTICINO Spalmabile (RICOTTA (siero di LATTE , crema di LATTE , sale, correttore di acidità acido lattico e citrico), concentrato di proteine del siero di LATTE , fermenti lattici), zucchero. <i>Spreadable cheese (Ricotta (Cow's MILK whey, MILK cream, salt, acidity corrector: lactic and citric acid), WHEY proteins concentrate, Lactic ferments), sugar.</i>						Valore energetico / Energy		819/197	KJ/Kcal
						Grassi / Fat		13.0	g
						di cui saturi / of which saturates		9.2	g
						Carboidrati / Carbohydrates		13.2	g
						di cui zuccheri / of wich sugars		13.0	g
Proteine / Proteins		6.7	g						
Sale / Salt		0.50	g						
CARATTERISTICHE GENERALI — DESCRIZIONE DEL CODICE GENERAL FEATURES									
Peso Weight		500g e , 1,5 kg e a seconda del codice / according the code.							
Confezione Pack		76500 - Vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma. pp tub closed with plastic film+lid							
		7615 - Vaschetta di polipropilene chiusa con film plastico + coperchio salvaroma. pp tub closed with plastic film+lid							
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 5 giorni. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente chiuso. 180 days from production date of which 30 days for the supplier including the transport and 150 days for the Customer. Once opened, store the product in the fridge up to 5 days. The product mantains its features only if properly closed.							

INGREDIENTI INGREDIENTS					
Ingredienti Ingredients	%	Ingredienti Ingredients	%	Ingredienti Ingredients	%
Latticino spalmabile Spreadable cheese	89	Ricotta	98,46	Siero di LATTE Cow's MILK whey	41.32
				Crema di LATTE MILK cream	21
				Sale / salt	0.6
				Acido lattico Lactic acid	0.07
				Acido citrico Citric acid	0.2
		Concentrato di proteine del siero di LATTE WHEY proteins concentrate	1,5		
		Fermenti lattici Lactic ferments	0,04		
Zucchero Sugar	11				

ORIGINE / ORIGIN	
Origine del latte: UE / Milk origin: EU	
ALLERGENI E OGM ALLERGENS AND OGM	
Allergeni presenti: latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Allergens: Milk and products thereof (including lactose)	
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. OGM: absent on raw material and finished product. The product has no OGM label according to CE Regulations n. 1829/2003 and 1830/2003.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES	
Colore Colour	Bianco paglierino. Straw white
Odore Flavour	Tipico di un prodotto fresco, non eccessivo; assenza di odori anomali. Typical of a fresh product, not excessive. Absence of strange smells.
Sapore Taste	Acidulo-dolce, gradevole, caratteristico; assenza di sapori estranei. Sweet-Acid, pleasant, characteristic; absence of strange flavours.
Consistenza Structure	Cremosa, spalmabile, liscia. Creamy, spready and smooth.



CREMA PRONTA PER CHEESECAKE CHEESECAKE CREAM READY TO USE

CODICI: 7615CK – CODICE EAN 8011608008550
76500CK – CODICE EAN 8011608008611

SIGLA DOCUMENTO: REVISIONE: DATA DI EMISSIONE: PAGINA:	STP 76 1 19/02/2020 2 DI 1
---	-------------------------------------

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA PRODUCED AND PACKED BY			AUTORIZZAZIONE SANITARIA SANITARY AUTHORIZATION		
Caseificio Elda Srl via Sivieri 22, 37030 Vestenanova - Verona			IT 05 107 CE		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL ANALYSIS	VALORI VALUES		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE A FINE PROCESSO PRODUTTIVO. MICROBIOLOGICAL ANALYSIS AT THE END OF PROCESS	VALORI VALUES UNITÀ DI MISURA/ U.C.	
Umidità / Moisture	63÷67	% p/p	Carica microbica mesofila / Total Mesophil Charge	<1000	UFC/g
Residuo secco / Dry matter	33÷37	% p/p		<10	UFC/g
Proteine (N x 6,25) / Proteins	5÷8	% p/p	Coliformi totali / Coliformi count	<10	UFC/g
Carboidrati / Carbohydrates	12÷15	% p/p	Escherichia coli	<10	UFC/g
Grassi (sul tal quale) / Fat	12÷14	% p/p	Miceti: Muffe / Moulds Lieviti / Yeasts	<10 <10	UFC/g UFC/g
Grassi (sulla sostanza secca) / Fat on dry matter	32÷42	% p/p sul secco	Stafilococchi coagulasi +	<10	UFC/g
Ceneri (sul tal quale) / Ashes	<1	% p/p	Salmonella spp.	Assente Absent	/25 g
pH	4.40÷4.60		Listeria monocytogenes	Assente Absent	/25 g
NaCl	0.40÷0.60	% p/p	Batteri Anaerobi solfito riduttori Anaerobes sulfite reducing bacteria	<10	UFC/g
Aflatossine M1	<0.050	µg/Kg	Bacillus Cereus Presunto	<100	UFC/g
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE CONDITIONS OF STORAGE AND DISTRIBUTION			VALORI AGGIUNTIVI PLUS	METODO DI CODIFICA LOTTO BATCH CODING	
Temperatura di conservazione Storage	0÷6°C		  	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 Transport temperature	Secondo DPR 327/80 According DPR 327/80			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	



CREMA PRONTA PER CHEESECAKE
CHEESECAKE CREAM READY TO USE

CODICI: 7615CK – CODICE EAN 8011608008550
76500CK – CODICE EAN 8011608008611

SIGLA DOCUMENTO:	STP 76
REVISIONE:	1
DATA DI EMISSIONE:	19/02/2020
PAGINA:	3 DI 1