

		SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO				MOD. 10E Ed. 0 Q6. VACCHINO FRESCO Rev.0 del 19/04/2024	
VACCHINO FRESCO 							
DENOMINAZIONE E CATEGORIA		Formaggio da tavola.					
INGREDIENTI		LATTE crudo, Sale, enzima coagulante, fermenti lattici.					
ORIGINE LATTE		ITALIA (Reg. UE 775/2018)					
TRATTAMENTO DEL LATTE		LATTE crudo					
ALLERGENI		LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)					
LOTTO		Codice alfa-numeico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni					
DATA DI SCADENZA O TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE		Max 180 gg a decorrere dalla data di produzione,in ambiente tra +4°C e 15°C e umidità 80%.					
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA		120 gg, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +4 °C.					
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE		Conservare in confezione integra e sigillata, a temperatura costante e non superiore a +6°C. Si consiglia di sezionare la linea diametrica e di conservarlo in frigo ventilato a 6°C per un periodo non superiore a 10 giorni avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo.					
CONDIZIONI D'IMPIEGO E DI CONSUMO		Prodotto ready to eat. Da consumare tal quale o per preparazioni gastronomiche. Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa a +15 °C					
STABILIMENTO DI PRODUZIONE		Via A.De Gasperi,5 -70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT 16/284 CE					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE	
Aspetto esterno:	Forma canestrata. Crosta esterna rugosa, omogenea, regolare, pulita, di colore giallo-paglierino.	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007			Conforme a Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 e Reg.UE 915/2023		
Aspetto interno e struttura:	Struttura compatta, granulosa, poche occhiature ad occhio di pernice, regolarmente distribuite.	Salmonella spp:	assente in 25g		Umidità	60-65%	
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g				
Sapore:	Latteo, poco acido, abbastanza sapido.	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g		aw	0,97	
Odore e aroma:	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.		pH	5,7	
IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO		Cartone(PAP)					
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)					
CODICE INTRASTAT		Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1155 kJ-279 kcal ; Grassi 24 g, di cui acidi grassi saturi 13 g; Carboidrati 0,5 g, di cui zuccheri 0,5 g; Proteine 16 g; Sale 1,2 g.					
VACCHINO FRESCO 							
DENOMINATION AND CATEGORY		Table cheese					
INGREDIENTS		Raw MILK, WALNUTS (5%), salt, coagulating enzyme, lactic ferments.					
MILK ORIGIN		ITALY (Reg. UE 775/2018)					
MILK TREATMENT		Raw MILK.					
ALLERGENS		MILK and natural MILK DERIVATES (Reg.UE 1169/2011)					
BATCH		Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.					
EXPIRY DATE OR MINIMUM TERM OF CONSERVATION		Entry 180 days starting from the production date when stored at +4°C e + 15°C with 80 % umidity.					
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY		120 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions of max +4°C.					
STORAGE CONDITIONS		Store in sealed and intact packaging, at constant temperature not exceeding +6°C.We recommend to cut it along the diameter line and store it in a ventilated fridge at +6 °C for period not longer than 10 days, taking care to cover the cutting surface with protective material.					
CONSUMPTION CONDITIONS		Ready to eat products. To be consumed as is or for gastronomic preparations. It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +15°C.					
PRODUCTION PLANT		Via A.De Gasperi,5 -70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT 16/284 CE					
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS	
External appearance:	Striped shape, rough, uniform, regular and clean rind, with a straw-yellow color.	In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.			In compliance with Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 and Reg.UE 915/2023		
Internal appearance and texture:	Compact, elastic and soft texture with straw-yellow color. Few holes.	Salmonella spp:	Absent in 25g		Humidity	60-65%	
		Listeria monocytogenes:	Absent in 25g				
Flavor:	Milky, sourish, savoury.	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g		aw	0,97	
Smell and Aroma:	Intense cooked-milk and melted butter scent. Quite remarkable floral and vegetable hints.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.		pH	5,7	
PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)		Thermoformed tray(PAP20)					
NUTRITIONAL FACTS		All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)					
HS CODE (COMMODITY CODE)		Average values per 100g of edible product: Energy1155 KJ-279kcal ; Total fat 24 g, of which saturated fatty acids 13 g; Total carbohydrates 0,5 g, of which sugar 0,5 g; Protein 16 g; Salt 1,2 g.					
L'azienda D'AMBROSIO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.							

VACCHINO FRESCO

[illegible]

L'azienda D'AMBROSIO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.

D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it



Q6. VACCHINO FRESCO Rev.0 del 19/04/2024