CEPPARO S.p.A.
IMPORT-EXPORT PRODOTTI CASEARI

FORMAGGIO TILSIT STANGA 2,5 KG

CODICE / CODE: 50170

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:
Formaggio Tilsiter blocco / Tilsiter cheese block

PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:
AUSTRIA / AUSTRIA

2) INGREDIENTI / *INGREDIENTS:*

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi..) *INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes..)*	**Quantità / Quantity (%)**	**Origine (naturale, animale, microbica)** *Origin (natural, animal, microbial)*	**Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)**
LATTE vaccino / cow's MILK		animale/ animal	UE / EU
sale / salt		naturale / natural	
caglio / rennet		microbico / microbial	
Colorante: norbissina di annatto (E160b(ii)) / Colouring agent: annatto norbixin (E160b(ii))			
fermenti lattici / cheese cultures		microbico / microbial	
calcio cloruro / calcium chloride			

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		**Commento / Comment**
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / *ALLERGENS & OGM*

ALLERGENI / Allergens	**SI / YES**	**NO**	**Descrizione / Description**
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-basedproducts		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish basedproducts		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts andpeanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery andcelery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard andmustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / *GMO - Ionized radiation*	**SI / YES**	**NO**	**Commento / *Comment***
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	
Il prodotto rispetta il Reg. UE 2023/915 e ss.mm.ii. / Product in respect of the EU Regulations 2023/915 and subsequent modifications and supplements	x		

4) VALORI NUTRIZIONALI / *NUTRIZIONAL VALUE*

Parametro / *Parameter*	**Valore riscontrato/ Value**	**Unità di misura / Unit**
Energia / Energy	1384	kJ/100g
Energia / Energy	333	kcal/100g
Grassi / Fat	25	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	16	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g/100g
di cui zuccheri /of which sugars	0	g/100g
Proteine / Protein	27	g/100g
Sale / Salt	1,8	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / *CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)*

Parametro / *Parameter*	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / *Unit*	Metodo / Method
Umidità / Moisture	44	2	%	
Sostanza secca / Dry matter	56	2	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	45	5	%	
Grasso tal quale / Fat	25		%	
Proteine / Proteins	27		%	
Sale / Salt	1,8	0,3	%	
pH				

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / *MICROBIAL VALUE (at the production)*

Parametro / *Parameter*	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds e / and Lieviti / Yeasts		UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	giallo / yellow
Odore - Sapore / Smell - taste	aromatico / aromatic
Aspetto / Appearance	superficie colorata e asciutta, pasta interna con occhiatura irregolare / outside dry, coloured surface; inside irregularly shaped holes
Struttura - Consistenza / Texture	pasta elastica / elastic dough

Consistenza / Consistency	Commento / Comment	
Formaggio a pasta dura / Hard cheese		
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	x	
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese		
Altro / Others		

8) DATI LOGISTICI / *LOGISTIC DATA*

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	3	kg	peso variabile / variable weight
Dimensione pezzo / Size of piece	300x110x100	mm	
Dimensione cartone / Size of box	430x115x110	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight			
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight			
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	12	kg	peso variabile / variable weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	6	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	9	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	54	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	648	kg	peso variabile / variable weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	film	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuffs
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / *SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE*

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	90	gg/ days	dal confezionamento / from packaging date
Stagionatura / Maturing	28	gg/ days	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+2/+'4	°C	

	codice / code
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	
Codice doganale / Customs code	

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI */ LAW REFERENCE*

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. */The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products*

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / *The factory has an updated HACCP system.*

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi agiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / *The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year*

Rev. 2

IT
06 14
CE

DATA: 28/11/2024

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

CEPPARO S.p.A. Via Cavour, 58 - 33030 Flaibano (Udine) Tel: +39 0432.869355 - Fax: +39 0432.869371 info@cepparo.it - www.cepparo.it