

		MOD. 10E Ed. 0	
		7. CILINDRO GIALLO Rev.0 del 18/03/20	
SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO			
CILINDRO GIALLO			
DENOMINAZIONE E CATEGORIA		Formaggio fresco a pasta filata asciutta	
INGREDIENTI		LATTE crudo, CAGLIATA DI LATTE(LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, enzima coagulante),sale, correttore acidità E330, enzima coagulante.	
ORIGINE LATTE		Latte di Paesi UE; Latte trasformato in Paesi UE (Decreto 9/12/2016 G.U. n°15-19/01/2017)	
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 30 gg a decorrere dalla data di produzione, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura.	
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA		24 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 compresa tra 0 e 4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 2 giorni.	
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 tra 15 e +20 °C	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE			
Aspetto esterno:	Forma a cilindro, superficie liscia, elastica, omogenea, di colore bianco crema-giallo paglierino.	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007	
Aspetto interno e struttura:	Pasta di struttura fibrosa, elastica, compatta e poco umida.	Salmonella spp:	assente in 25g
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g
Sapore:	Latteo, poco acido, sapido	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g
Odore e aroma:	Lattico fresco-acido, delicato.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.
IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO	Vaschetta (vs.) in polipropilene(PP) sigillato nella parte superiore con pellicola termosaldata (PET+PP).		
	Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)		
IMBALLO SECONDARIO E TERZIARIO	Box in polistirolo(PS), Cartone (PAP20)		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 941 kJ- 226 kcal ; Grassi 16 g, di cui acidi grassi saturi 8,2 g; Carboidrati 0,4 g, di cui zuccheri 0,4 g; Proteine 20 g; Sale 0,5 g.		
CODICE INTRASTAT	04061030		
CILINDRO GIALLO			
DENOMINATION AND CATEGORY		Fresh stretched-curd cheese	
INGREDIENTS		Raw MILK, MILK CURD (Pasteurized cow MILK, salt, MILK enzymes, coagulating enzyme) salt, acidity regulator E330, coagulating enzyme.	
MILK ORIGIN		MILK from EU countries;MILK processed in EU counries (Decree 9/12/2016 Italian Journal n°15-19/01/2017)	
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 30 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct- temperature conditions.	
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY		24 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions of max +4°C.	
STORAGE CONDITIONS		To be conserved in sealed and intact package at a temperature ranging between 0°C and 4°C. It is recommended to consume the product within 2 days starting from package opening.	
CONSUPTION 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 and +20°C	
PRODUCTION PLANT		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE	
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS			
External appearance:	Characteristic "cylindre" shape, smooth, elstic, uniform outer layer, white milk-straw-yellow color.	In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.	
Internal appearance and texture:	Stringly, elastic, compact and moist texture.	Salmonella spp:	Absent in 25g
		Listeria monocytogenes:	Absent in 25g
Flavor:	Fresh, milky, sourish, savoury	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g
Smell and Aroma:	milky fresh-sharp, delicate.	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.
PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)	Tray (vs.) in polypropylene PP and thermoformed on the top with heat- sealed film(PET+PP)		
	All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)		
SECONDARY AND TERTIARY PACKAGING	Polystyrene box(PS06);Thermoformed tray(PAP20)		
NUTRITIONAL FACTS	Average values per 100g of edible product: Energy 941 kJ-226 kcal ; Total fat 16 g, of which saturated fatty acids 8,2 g; Total carbohydrates 0,4 g, of which sugar 0,4 g; Protein 20 g; Salt 0,5 g.		
HS CODE (COMMODITY CODE)	04061030		
L'azienda D'AMBRUOSO 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.			

CILINDRO GIALLO

Codice articolo	Nome articolo (vs = vaschetta; cf. = confezione)	Peso fisso(F); Peso variabile (V); Vendita al pezzo (PZ)	Peso netto sgocciolato Unità d'ordine	Peso lordo unità d'ordine (kg)	Dimensione unità d'ordine (B x L x H cm)	Peso unità consumat ore (peso netto	Peso lordo unità consumatore	Dimensione (B x L x H cm) Unità consumatore	Composiz. pallet (n. colli strato X n. strati)	Codice EAN unità vendita / consumatore	Codice EAN imballo secondario	Codice EAN imballo terziario	Note
Item code	Item name (vs = trays; cf. = order unit;)	Fixed weight(F); Variable weight (V); Sold by the piece (PZ)	Drained Netweight of order unit	Gross weight of order unit (kg)	Order unit size (B x W x H cm)	Weight consumer unit (drained net weight)	Gross weight consumer unit	Size consumer unit (B x W x H cm)	Pallet composition (n.order unit for layer X n. layer)	EAN code consumer unit (first package)	EAN code second package	EAN code third package	Note
011-02	Cilindro giallo 2kg (cf.2pz)	V	ca 4,0 kg	ca 4,5 kg	32 x 26 x 12	ca 2 kg	ca 2,1 kg	30 x 10 x 10	10 x 10		(02)98032603105207 (15)(3103)(37)(10)		
011-26	Cilindro giallo 5kg	V	ca 5,0 kg	ca 5,5 kg	20 X 20 X 25	ca 5 kg	ca 5 kg	20 X 20 X 25	15 X 5		(02)98032603100158(15)(3103)(37)(10)		
L'azienda D'AMBRUOSO 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

