



## SCHEDA TECNICA SBRINZ 1/8 SPICCHI (cod.prod.SBRCH001)

### N. dell'articolo e denominazione

#### Informazioni generali sul prodotto

Denominazione dell'articolo	Sbrinz 1/8 spicchi
Numero dell'articolo ESDS	1004538
Denominazione specifica secondo OCDerr CH	Formaggio svizzero a pasta extradura, grasso, di latte crudo
Paese di provenienza	Svizzera
Paese di fabbricazione, - di lavorazione, - di imballaggio	Svizzera

### Indirizzo (Fornitore/Produttore)

#### Fornitore

Nome	
Settore	
Casella postale / Via	
CAP/Località	
Persona di contatto	
N. di telefono / N. di fax	
N. di ammissione dell'azienda	

### Marchio

#### Marchio e certificazione

		Si	Osservazioni
Marchio	Altri	<input checked="" type="checkbox"/>	AOP
Certificazione (fornitore)	ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificazione (fornitore)	ISO 14001	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificazione (fornitore)	Altri	<input checked="" type="checkbox"/>	FSSC22000

### Marchi vegetariani

#### Vegetariano

Questo prodotto è:	Osservazioni	Si	No
ovo-latto-vegetariano	Nessun ingr. di orig.animl, ecc.latte,uovia,comp. uova,miele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ovo-latte-vegetariano	Nessun ingred. di orig. anim,ecc.uova,comp. di uova, miele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
latte-vegetariano	Ness. ingr. di orig. animale,ecc.latte,comp. di latte, miele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
vegano	Nessun ingrediente di origine animale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### Descrizione del prodotto

#### Forma

	x	Osservazioni
Forma rotonda	<input checked="" type="checkbox"/>	1/8 forma

#### Formato

	Val.d. rifer	Min	Max	Osservazioni
Lunghezza (cm)	28	27	29	
Larghezza (cm)	20	19	21	
Altezza (cm)	16	14	17	

#### Peso

	Val.d. rifer	Min	Max	Osservazioni
Peso in kg	4.600	4.500	5.500	



Peso	Proprietà	Si	Osservazioni
		<input checked="" type="checkbox"/>	
Peso variabile		<input checked="" type="checkbox"/>	

		Descrizione
Etichetta sulla forma	Materiale	
Etichetta sulla forma	Materiale autocollante	

#### Superficie del formaggio / Trattamento del formaggio

Aspetto della superficie	cicatrice asciutta
Trattamento della superficie	no

	Si	No	Osservazioni
Tracce di carotaggio?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	Si	No	Osservazioni
Impiego di additivi?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

		Min	Max	Osservazioni
Periodo di stagionatura a partire dalla produzione	giorni	540	690	

#### Conservabilità

##### Conservabilità

			Osservazioni
Temperatura di stoccaggio (consigliata)	5	°C	
Conservabilità a partire dalla produzione/Data di confezione	180	giorni	

#### Descrizione sensoriale

##### Aspetto / Colore

colore avorio a giallo chiaro

##### Odore

fruttato, speziato con gradi leggermente arrostiti

##### Sapore

un sapore salato, agro e un po' dolce soligna il grado fruttato e arrostito d'insalata belga

##### Struttura / Consistenza

deformabilità debole, leggerente a mediamente friabile, adesiva, piuttosto asciutto

##### Fusibilità / Occhiatura

nessun o piccole occhiature fino al diametro di circa 6mm

#### Allergeni

	Si	No	Quantità (g/kg)	Osservazioni
Cereali contenenti glutine **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Latte (lattosio compreso)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fave di soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		



	Si	No	Quantità (g/kg)	Osservazioni
Noci ***	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Solfiti (>10mg/kg) *	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

\* Solfiti (E220-224, E226-E228) in concentrazione superiore a 10mg SO<sub>2</sub> per kg o l, calcolati sulla derrata alimentare pronta al consumo.

\*\* Cereali contenenti glutine quali frumento, segale, orzo, avena e spelta

\*\*\* Noci: noci(Juglans regia), noci di anacardo (Anacardium occidentale), nocciole (Corylus avellana), noci di macadamia (Macadamia ternifolia), mandorle (Amygdalus communis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), noci di pecan (Carya illinoensis), pistacchi (Pistacia vera).

	Si	No	Osservazioni
Possono aver luogo contaminazioni incrociate?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Se si, queste sono dichiarate?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Lista degli ingredienti [Dati precisi]

#### Dichiarz. OGM, grezze, additivi, sostanze ausil. culture/caglio

	Si	No	Se si, quali sostanze?
Contiene patrimonio geneticamente modificato	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ottenuto con organismi geneticamente modificati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nel processo di fabbricazione sono stati utilizzati OGM?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantito esente da organismi geneticamente modificati	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

#### Ingredienti (materie prime, ingredienti, additivi ecc.)

	Denominazione	Numero E	Paese di provenienza	Quota [%]
1	latte		Svizzera	100.000

#### Additivi di lavorazione / Colture / Enzimi

	Denominazione	Numero E	Paese di provenienza	Quota [%]
1	Caglio		diversi	
2	Batteri dell'acido lattico		Svizzera	
3	Sale da cucina		Svizzera	

#### Informazioni circa il sale da cucina

	Si	Osservazioni
Sale da cucina non iodato	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sale da cucina non fluorato	<input checked="" type="checkbox"/>	

#### Informazioni concernenti il caglio

	Denominazione	Paese di provenienza
Caglio di origine animale		diversi

#### Irradiazione

	Si	No	Se si, quali sostanze?
Irradiato / contiene componenti irradiati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### Garanzia della qualità

#### Misure di garanzia della qualità

Proprietà	Si	No	Osservazioni
È stato impiegato un rivelatore di metalli?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



### Misure di garanzia della qualità [fortgesetzt]

Proprietà	Si	No	Osservazioni
È stato impiegato un rivelatore di corpi estranei?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Esiste un sistema HACCP?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sono stati definiti i CCP?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	tecniche ostacolano

### Rintracciabilità

Proprietà	Si	No	Osservazioni
Data di consumo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Data di produzione	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Codice della partita	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Altre caratterizzazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	numero di concessione del caseificio

### Analisi [Chimico-fisiche]

#### Chimica - Fisica

	Val.d. rifer.	Min tol	Max tol	UoM	Osservazioni
contenuto d'acqua	32.00	31.00	33.00	g/100g	
Contenuto proteico	30.00	29.00	31.00	g/100g	
Contenuto di grassi	34.00	33.00	35.00	g/100g	
Di cui acidi grassi saturi	18.60			g/100g	
Di cui acidi grassi insaturi	8.00			g/100g	
Di cui acidi grassi poliinsaturi	1.70			g/100g	
Acidi grassi trans	1.50			g/100g	
Acidi grassi omega 3	0.50			g/100g	
Colesterolo	88.00			mg/100g	
Carboidrati	1.00	0.00	1.00	g/100g	
Di cui lattosio	0.00		0.01	g/100g	
Di cui acidi lattici	1.33			g/100g	
Cloruro di sodio	1.80	1.30	2.50	g/100g	
Sodio	710.00			mg/100g	
Potassio	96.30			mg/100g	
Calcio	1030.00			mg/100g	
Magnesio	38.40			mg/100g	
Fosforo (P)	660.00			mg/100g	
Rame	1.66			mg/100g	
Manganese (Mn)	33.00			µg/100g	
Vitamina A	220.00			µg/100g	
Valore pH		5.30	5.80		
Attività dell'acqua (aw)		0.86	0.90		

### Analisi [La sicurezza alimentare]

#### Formaggio a base di latte crudo o termizzato

	Val.d. rifer.	Val. di tolleranza	Valore limite	UoM	Tolleranza / limite di produttori
Escherichia Coli	<10	>10	<100	UFC/g	
Listeria monocytogenes	n.n.	n.n.	n.n	UFC/25g	
Salmonelle	n.n.	n.n.	n.n	UFC/25g	
Muffe	invisibile	-	visibile	UFC/g	
Tossine stafilococciche	n.n.	n.n.	n.n		
Staphylococcus aureus (coag. pos)	<10	>10	<100	UFC/g	

### Valori nutritivi

Proprietà	Valore	UoM	Analizzato	Calcolato	Osservazioni
Valore nutritivo (kJ)	1790	kJ/100 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



Proprietà	Valore	UoM	Analizzato	Calcolato	Osservazioni
Valore nutritivo (kcal)	430	kcal/100 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### Dichiarazione [Qualità del formaggio]

#### Lipidi nella sost.sec./acqua cont. nel form. privo di grassi

	/al.d. rifer	Min	Max	Osservazioni
% di lipidi nella massa secca	47	45	54.9	
% di acqua contenuta nel formaggio privo di grassi			50	

#### Gradi di durezza del formaggio

	x	Osservazioni
Formaggio a pasta extradura	<input checked="" type="checkbox"/>	

#### Tipi di latte

	x	Osservazioni
Latte vaccino	<input checked="" type="checkbox"/>	

#### Tipo di trattamento del latte

	Si	UoM	Osservazioni
A base di latte crudo (100%)	<input checked="" type="checkbox"/>		

### Imballaggio e bancale

#### Imballaggio

	Tipo/Materiale	Formato	Quantità
Imballaggio princip	insaccamento	350x475mm	1
Imballaggio secon	cartone	390x290x195	1
Paletta	bancale	120x80cm	40

	Si	No	Gas di imballaggio
"Imballato in atmosfera controllata"	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### Accordo

Il prodotto, compreso l'imballaggio e la dichiarazione, soddisfano in ogni parte le leggi alimentari svizzere e della UE.