

 CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® S.r.l.	SCHEMA TECNICA PRODOTTI			
	BOCCONCINO		REVISIONE #	1
			DATA	24/11/21
CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO) SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN)				
		Dal connubio del latte di capra con il suo tipico aroma leggermente pungente e la dolcezza della panna nasce il Bocconcino; dalla buona complessità aromatica, con i suoi sentori lattici, erbacei, animali e di sottobosco e dalla tenerissima pasta umida, immediatamente solubile in bocca		
INGREDIENTI		LATTE caprino pastorizzato, PANNA pastorizzata (origine del latte: Italia), sale, caglio.		
ALLERGENI		LATTE		
CONSERVARE A		+4 / +8 °C		
TMC (giorni)		50		
ORIGINE DEL LATTE		Spagna		
PRODOTTO IN:		Italia		
DESTINAZIONE D'USO		formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:				
ESCHERICHIA COLI		< 100 UFC/g		
STAFILOCOCCI COAGULASI +		< 10 UFC/g		
SALMONELLA SPP.		assente in 25g		
LISTERIA MONOCYTOGENES		assente in 25g		
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE		non rilevabili		
TABELLA NUTRIZIONALE:				
VALORE ENERGETICO	kcal		348	
VALORE ENERGETICO	kjoule		1440	
GRASSI TOTALI (g)	29	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (g)	22	
CARBOIDRATI (g)	2,2	DI CUI ZUCCHERI (g)	2,0	
PROTEINE (g)	19			
SALE (g)	1,25			
UMIDITÀ RELATIVA (%)	47,0			
RESIDIO SECCO (%)	53,0			
GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA (%)	54,7			
UMIDITA' SULLA SOSTANZA MAGRA (%)	66,1			
ACQUA LIBERA (aW)	> 92			
pH	5,0			

 CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® S.r.l.	SCHEMA TECNICA PRODOTTI			
	BOCCONCINO	REVISIONE #	1	
		DATA	24/11/21	
CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO) SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN)				

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI		
UC - PRODOTTO (UNITA' DI CONSUMO)		
BARCODE		
DIAMETRO (mm)	~ 70	
LUNGHEZZA (mm)		
LARGHEZZA (mm)		
ALTEZZA (mm)	~ 25	
PESO NETTO MEDIO (g)	~ 80	
*TARA (g)	~ 3,2	
IMBALLO PRIMARIO		
INCARTO	MATERIALE	CARTA POLITENATA
	PESO (g)	~ 3,0
SCATOLINO	MATERIALE	
	PESO (g)	
PIROTTINO	MATERIALE	
	PESO (g)	
ETICHETTA	MATERIALE	
	PESO (g)	
SIGILLO DI GARANZIA	MATERIALE	CARTA
	PESO (g)	~ 0,2
UV - PRODOTTO (UNITA' DI VENDITA)		
EAN 13	98022514000180	
UC x UV	18	
LUNGHEZZA (mm)	242	
LARGHEZZA (mm)	225	
ALTEZZA (mm)	75	
PESO NETTO MEDIO (g)	~ 1440	
*TARA (g)	~ 143	
IMBALLO SECONDARIO		
SCATOLA	MATERIALE	CARTONE
	TIPOLOGIA	S
	PESO (g)	~ 85
VASSOIO	MATERIALE	
	PESO (GRAMMI)	
ETICHETTA ADESIVA	MATERIALE	CARTA ADESIVA
	PESO (g)	~ 0,5

	SCHEDA TECNICA PRODOTTI			
	BOCCONCINO		REVISIONE #	1
			DATA	24/11/21
CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO) SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN)				

PALLETTIZZAZIONE		
UV PER STRATO	15	
STRATI PER PALLET	15	
UV PER PALLET	225	
*UC PER PALLET	4050	
INFORMAZIONI DI VENDITA		
CODICE ARTICOLO	015018	da vendersi a peso
CODICE DOGANALE TARIC		04069092
INFORMAZIONI		
ASPETTO	Formaggio semistagionato a pasta molle, privo di occhiature	
CROSTA	Edibile	
COLORE DELLA PASTA	ocra con velature bianche	
PASTA	Molle	
SAPORE	sentori lattici, erbacei, animali e di sottobosco, tenerissima pasta umida, immediatamente solubile in bocca	
STAGIONATURA	7 / 10 giorni	
INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE		
INDICAZIONI DI CONSUMO	da degustare a temperatura ambiente	
CONSERVAZIONE	in frigorifero da +4° / +8° C	
VEGETARIANI	NO	
VEGANI	NO	
OVO-LATTO VEGETARIANI	NO	
HALAL	NO	
KOSHER	NO	
INDUISTI	NO	
ALLERGICI AL LATTE ED ALLE PROTEINE DEL LATTE	NO	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO	NO	

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL Dichiara che: È posto in essere un Sistema di Autocontrollo HACCP in linea con quanto previsto dai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 625/2017 e un sistema di rintracciabilità in ottemperanza al Reg. CE 178/2002. L'Azienda è in possesso di Autorizzazione Sanitaria n. 1/96 rilasciata il 28.02.1996 dal Comune di Bosia (CN) e del Bollino CE quale Stabilimento di produzione riconosciuto dalle autorità competenti n. IT 01 204 CE, rilasciato il 21/12/1999 dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte. L'Azienda è certificata secondo il BRCS. Dichiara inoltre che tutti gli imballaggi utilizzati sono conformi all'uso alimentare
