

|                                                                                                                                                               |                         |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| <br>CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® S.r.l.                                         | SCHEMA TECNICA PRODOTTI |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
|                                                                                                                                                               | LANGHERINO              |                                                                                                                                                                                                                                                         | REVISIONE # | 1        |
|                                                                                                                                                               |                         |                                                                                                                                                                                                                                                         | DATA        | 24/11/21 |
| CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL<br>SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO)<br>SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN) |                         |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
|                                                                              |                         | Piccolo formaggio dalla crosta bianca e morbida; tenero e delicato dall'aroma di latte caldo e sottobosco quando è fresco; maturando diventa cremoso e gustoso, gli aromi si accentuano, mentre compare una nota erbacea, che ne aumenta la complessità |             |          |
| INGREDIENTI                                                                                                                                                   |                         | LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.                                                                                                                                                                 |             |          |
| ALLERGENI                                                                                                                                                     |                         | LATTE                                                                                                                                                                                                                                                   |             |          |
| CONSERVARE A                                                                                                                                                  |                         | +4 / +8 °C                                                                                                                                                                                                                                              |             |          |
| TMC (giorni)                                                                                                                                                  |                         | 50                                                                                                                                                                                                                                                      |             |          |
| ORIGINE DEL LATTE                                                                                                                                             |                         | ITALIA                                                                                                                                                                                                                                                  |             |          |
| 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                    |                                                                                                                                                                                                                                                         | 309         |          |
| VALORE ENERGETICO                                                                                                                                             | kjoule                  |                                                                                                                                                                                                                                                         | 1280        |          |
| GRASSI TOTALI (g)                                                                                                                                             | 26                      | DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (g)                                                                                                                                                                                                                          | 13          |          |
| CARBOIDRATI (g)                                                                                                                                               | 2,6                     | DI CUI ZUCCHERI (g)                                                                                                                                                                                                                                     | 2,4         |          |
| PROTEINE (g)                                                                                                                                                  | 16                      |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| SALE (g)                                                                                                                                                      | 1,20                    |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| UMIDITÀ RELATIVA (%)                                                                                                                                          | 51                      |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| RESIDIO SECCO (%)                                                                                                                                             | 49                      |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA (%)                                                                                                                               | 53                      |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| UMIDITA' SULLA SOSTANZA MAGRA (%)                                                                                                                             | 69                      |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| ACQUA LIBERA (aW)                                                                                                                                             | > 92                    |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |
| pH                                                                                                                                                            | 5,0                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |             |          |

|                                                                                                                                                               |                         |             |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|----------|--|
| <br>CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® S.r.l.                                         | SCHEMA TECNICA PRODOTTI |             |          |  |
|                                                                                                                                                               | LANGHERINO              | REVISIONE # | 1        |  |
|                                                                                                                                                               |                         | DATA        | 24/11/21 |  |
| CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL<br>SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO)<br>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)                             | ~ 1,2          |                  |
| IMBALLO PRIMARIO                      |                |                  |
| INCARTO                               | MATERIALE      | POLIESTERE TWIST |
|                                       | PESO (g)       | ~ 1,0            |
| SCATOLINO                             | MATERIALE      |                  |
|                                       | PESO (g)       |                  |
| PIROTTINO                             | MATERIALE      |                  |
|                                       | PESO (g)       |                  |
| ETICHETTA                             | MATERIALE      |                  |
|                                       | PESO (g)       |                  |
| SIGILLO DI GARANZIA                   | MATERIALE      | CARTA ADESIVA    |
|                                       | PESO (g)       | ~ 0,2            |
| UV - PRODOTTO (UNITA' DI VENDITA)     |                |                  |
| EAN 13                                | 98022514000166 |                  |
| UC x UV                               | 18             |                  |
| LUNGHEZZA (mm)                        | 242            |                  |
| LARGHEZZA (mm)                        | 225            |                  |
| ALTEZZA (mm)                          | 75             |                  |
| PESO NETTO MEDIO (g)                  | ~ 1440         |                  |
| *TARA (g)                             | ~ 107          |                  |
| IMBALLO SECONDARIO                    |                |                  |
| SCATOLA                               | MATERIALE      | CARTONE          |
|                                       | TIPOLOGIA      | S                |
|                                       | PESO (g)       | ~ 85             |
| VASSOIO                               | MATERIALE      |                  |
|                                       | PESO (GRAMMI)  |                  |
| ETICHETTA ADESIVA                     | MATERIALE      | CARTA ADESIVA    |
|                                       | PESO (g)       | ~ 0,5            |

|                                                                                                                                                               |                         |             |          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|----------|--|
| <br>CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA®<br><small>S.r.l.</small>                       | SCHEMA TECNICA PRODOTTI |             |          |  |
|                                                                                                                                                               | LANGHERINO              | REVISIONE # | 1        |  |
|                                                                                                                                                               |                         | DATA        | 24/11/21 |  |
| CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL<br>SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO)<br>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                               | 014010 | da vendersi a peso                                                                                                                                                                     |
| CODICE DOGANALE TARIC                         |        | 04069092                                                                                                                                                                               |
| INFORMAZIONI                                  |        |                                                                                                                                                                                        |
| ASPETTO                                       |        | Piccolo formaggio dalla crosta bianca e morbida, di forma cilindrica                                                                                                                   |
| CROSTA                                        |        | Edibile, fiorita, bianca e morbida                                                                                                                                                     |
| COLORE DELLA PASTA                            |        | Giallo paglierino scarico                                                                                                                                                              |
| PASTA                                         |        | Molle                                                                                                                                                                                  |
| SAPORE                                        |        | Aroma di latte caldo e soffobosco quando è fresco; maturando diventa cremoso e gustoso, gli aromi si accentuano, mentre compare una nota erbacea, che ne <u>aumenta la complessità</u> |
| STAGIONATURA                                  |        | 8 - 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 BRCGS.                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Dichiara inoltre che tutti gli imballaggi utilizzati sono conformi all'uso alimentare                                                                                                                                                                                                                 |  |