OCCHIO DI PUGLIA

DENOMINAZIONE E CATEGORIA	**Formaggio a pasta filata a media stagionatura**
INGREDIENTI	**LATTE** pastorizzato, sale, enzima coagulante, fermenti lattici selezionati.
ORIGINE LATTE	ITALIA (Reg. UE 775/2018)
TRATTAMENTO DEL LATTE	**LATTE** pastorizzato
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 700gg a decorrere dalla data di produzione, in ambiente tra +12°C e +15°C e umidità 80%. Se porzionato max 60 gg a partire dal confezionamento in ATM.
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	540 gg, in confezione sigillata, integra e conservata alle corrette condizioni di temperatura indicate
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di selezionare longitudinalmente il pezzo, dalla testa verso la base e di conservarlo in ambiente ventilato tra +4°C e +8°C per un periodo non superiore a 10 giorni avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo.
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 10 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:	Aspetto esterno: Forma tronco conica. Crosta leggermente ambrata, con macchie di colore bianco/grigio/nero, variabili a seconda della stagione ed epoca di affinatura. Affinato in ambiente con condizioni di temperatura e umidità controllate e per un periodo minimo di 90 giorni. Prima della vendita, il prodotto è sottoposto a pulizia e toelettatura e la crosta si presenta rugosa, macchiata, con evidenti segni impressi da spago per legatura. La crosta non è edibile.	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007		Conforme a Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 e Reg.UE 915/2023	
Aspetto interno e struttura:	Struttura compatta, elastica e morbida. Presenza di occhiatura propionica di dimensioni medie-grandi e distribuzione omogenea; sottile unghia	Salmonella spp:	assente in 25g		
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g	Umidità	40%-45%
Sapore:	Latteo, poco acido, sapido, leggero retrogusto di "tostato", di frutta secca (mandorla) con note floreali mediamente persistenti.	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10 ufc/g - M<100ufc/g	aw	0,95
Odore e aroma:	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate, con un bouquet in chiusura di propionico e lieviti.	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1000ufc/g.	pH	5,7

IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO	Box in cartone(PAP 20); Film PE per la forma porzionata	20 PAP 4 LDPE
	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	Cartone(PAP)	20 PAP
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1695 kJ- 407 kcal ; Grassi 30g, di cui acidi grassi saturi 18 g; Carboidrati 0,1 g, di cui zuccheri 0,1 g; Proteine 35,4 g; Sale 0,4g.	
CODICE INTRASTAT	04069075	

OCCHIO DI PUGLIA

DENOMINATION AND CATEGORY	**Medium-aged stretched curd cheese.**
INGREDIENTS	Pasteurized **MILK**, salt, coagulating enzyme, ferments.
MILK ORIGIN	ITALY (Reg. UE 775/2018)
MILK TREATMENT	Pasteurized **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 700 days starting from the production date, to conserve in correct temperature conditions +12°C/+15°C and humidity 80%. If the product is portioned maximum 60 days from packing date in ATM.
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY	540 days, in sealed and intact packaging and stored at the correct temperature conditions indicated.
STORAGE CONDITIONS	It is advisable to cut the workpiece lengthwise, from the head to the base, and to store it in a ventilated environment between +4°C and +8°C for a period of no more than 10 days, taking care to cover the cutting surface with protective material
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 +10°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:	External appearance: Truncated conic shape. Slightly amber rind, with white / gray / black spots, which vary according to the season and refining period. Seasoned in an environment with controlled temperature and humidity conditions and for a minimum period of 90 days. Before the sale, the product is subjected to cleaning and grooming and the rind is wrinkled, stained, with evident signs imprinted by twine for binding. The rind not edible.	In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.		In compliance with Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 and Reg.UE 915/2023	
Internal appearance and texture:	Compact, elastic and soft structure, straw-amber-colored paste with a thin nail; presence of medium-large propionic holes with homogeneous distribution.	Salmonella spp:	Absent in 25g		
		Listeria monocytogenes:	Absent in 25g	Humidity	40%-45%
Flavor:	Lactic, sourish, savory, aftertaste of "toasted", of dried fruit (almond) with medium persistent floral notes.	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10 ufc/g - M<100ufc/g	aw	0,95
Smell and Aroma:	Intense lactic-cooked smell, melted butter. Fairly pronounced floral and vegetal notes, with a bouquet of propionic and yeasts.	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1000ufc/g.	pH	5,7

PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)	Carton box (PAP 20), PE	20 PAP 4 LDPE
	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	Thermoformed tray(PAP20)	20 PAP
NUTRITIONAL FACTS	Average values per 100g of edible product: Energy1695kJ-407kcal ; Total fat30 g, of which satureted fatty acids 18 g; Total carbohydrates 0,1 g, of which sugar 0,1 g; Protein 35 g; Salt 0,4 g.	
HS CODE (COMMODITY CODE)	04069075	

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

IT T5N8T CE

OCCHIO DI PUGLIA

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 consumatore (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
030-12	Occhio di Puglia (cf. 1 pz)	V	ca 5,5kg	ca 5,6 kg	21 X 21 X 28	ca 5,5 Kg	ca 5,5 Kg	21x 21 x 28	24 x 3	(02)98032603107539 (15)(3103)(37)(10)			
030-13	Occhio di Puglia 1/2 sv (cf. 2 pz)	V	ca 5,5kg	ca 5,6 kg	21 X 21 X 28	ca 5,5 Kg	ca 5,5 Kg	21x 21 x 28	24 x 3	(02)98032603107652 (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

IT T5N8T CE