



Informations produit :			
Références produit			
Référence fournisseur :	0201-1	Code EAN produit	2695523xxxxxx (poids)
Référence From un :	9019		
Dénomination commerciale du produit:	TALEGGIO DOP ELIT FORMA INTERA 2,2 Kg	Code EAN carton	2695523xxxxxx (poids)
Dénomination légale du produit:	FROMAGE TALEGGIO DOP ELIT	N° agrément européen	IT 01 16 CE
Marque:	ELIT	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069079
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:			

N° CEE du fabricant	IT 01 16 CE
N° CEE de l'affineur	IT 01 16 CE

Certifications*	oui	non
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser)	ISO 22005 - ISO 9001	

DATE : 08/ 01/ 2016

SIGNATURE

BASSI S.P.A.
 Via Sottogione 10 - Tel. 0321.97013
 28040 ORANO (NO)
 P. IVA 01131190033

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte pressée non cuite | <input type="checkbox"/> | Pâte pressée cuite |
| <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte lavée | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte fleurie |
| <input type="checkbox"/> | Pâte filée | <input type="checkbox"/> | Pâte persillée |
| <input type="checkbox"/> | Pâte dure | <input type="checkbox"/> | Pâte demi-dure |
| <input type="checkbox"/> | Pâte fraîche | <input type="checkbox"/> | autre: |

Type de lait utilisé:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre |
| <input type="checkbox"/> | lait de brebis | <input type="checkbox"/> | autre : |

Traitement thermique :

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru | <input type="checkbox"/> | thermisé (température inférieure à la pasteurisation) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé | <input type="checkbox"/> | autre : |
| | T° : 73,9° | | T° : ° |
| | Durée : 45 sec | | Durée: sec |

OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux 3 mm	Non ferreux 4,5 mm	Inox 3 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?			

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité	max 54%	max 54%	DM 21/04/86 GU SO n° 229 2/10/8	trimestriel
Extrait sec	46%	44-48%	DM 21/04/86 GU SO n° 229 2/10/8	trimestriel
Gras sur sec	min 48%	min 48%	DM 21/04/86 GU SO n° 229 2/10/8	trimestriel
Matière grasse dans le produit fini	26%	24-28%	DM 21/04/86 GU SO n° 229 2/10/8	Annuel
Matière grasse dans l' extrait sec	//	//	//	//
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé	//	//	//	//
pH				
aW				
taux de sel	2,2%	2,0 - 2,4 %		Annuel

3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
Escherichia coli				
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	UNI EN ISO 11290-1:2005	chaque lot
Enterotossine stafilococcique	absent/25g	absent/25g	ELISA	mensuel
Moisissures				
Salmonella				
Staphylocoques Aureus				
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- Analyse en laboratoire interne
 Analyse en laboratoire externe
 adresse du laboratoire externe : NOVARA
 Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	Parallélépipède rectangulaire avec faces droites et planes. Dimensions: Côté de 18-20 cm, hauteur de 4-7 cm. Poids moyen par pièce: 1,7-2,2 Kg (+/-10%).
Goût:	Caractéristique, légèrement aromatique.
Odeur:	Typique
Texture:	Compact, plus flexible de retour juste en dessous de la croûte

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Kashér	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja – à préciser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>