

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA BIOLOGICA

Sigla documento: STP-392/3

Revisione: 3

Data: 12/10/2021

Pagina 1 di 3

File: STP 392-3 Caciotta Biologica g 1.2 - 1.5 -

| | Descrizione del prodotto ed ingredienti |
|------------------------------|--|
| Denominazione di vendita: | formaggio da tavola |
| Codice articolo: | 392/3 |
| Codice EAN: | 265853 |
| Ingredienti: | latte*, sale, caglio, fermenti lattici |
| Allergeni: | latte |
| | ORIGINE DEL LATTE: ITALIA |
| | Prodotto biologico, Organismo di controllo autorizzato dal miPAAF IT-BIO- 006 |
| Altre diciture in etichetta: | Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia |
| | |

| | Caratteristiche generali |
|----------------------------|--|
| Formato (g): | Disponibile in formato 1.2 – 1.5 – 3 kg su richiesta |
| Confezionamento: | etichetta in superficie |
| Shelf-life: | 60 gg dalla data di confezionamento |
| Modalità di conservazione: | conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C |
| | |

| pasta bianca compatta | Consistenza / Struttura: |
|--------------------------------|--------------------------|
| delicato, caratteristico | Odore: |
| delicato | Sapore: |
| bianco latteo | Colore: |
| Caratteristiche organolettiche | |

| | Caratteristiche nutrizionali | |
|-------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| Parametro | Unità di misura | Valore medio per 100 g di prodotto |
| Valore energetico | Kcal/100 g | 293 |
| | KJ/100 g | 1217 |
| Grassi | g/100 g | 23,0 |
| - di cui saturi | g/100,g | 17,0 |
| Carboidrati | g/100 g | 1,5 |
| - di cui zuccheri | g/100 g | 0,5 |
| Proteine | g/100 g (N × 6,25) | 20 |
| Sale | g/100 g | 0,70 |
| | | |



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA BIOLOGICA

| Sigla documento: | STP-392/3 |
|---|-------------------------|
| Revisione: | ω |
| Data: | 12/10/2021 |
| Pagina | 2 di 3 |
| File: STP 392-3 Caciotta Biologica g 1.2 - 1.5 - 3 pv.doc | Biologica g 1.2 - 1.5 - |

| C | Caratteristiche chimico-fisiche | |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------|
| Parametro | Unità di misura | Valore medio |
| Umidità | g/100 g | 53 |
| Grassi | g/100 g | 22 |
| Grassi (sulla sostanza secca) | g/100 g s.s. | 47 |
| Proteine | g/100 g | 19 |
| Sodio | g/100 g | 0,30 |
| | | |

| Limi | Limiti residuali | |
|--|------------------------------|---------------------|
| Parametro | Unità di misura | Valore limite |
| Sostanze inibenti | | Assenti |
| Aflatossine (M ₁ , M ₂) | pg/kg (ppt) | < 50 |
| Filth test | N/50 g | < 1 |
| Fitofarmaci, metalli pesanti ed altre sostanze (diossine, PCB) conformi alla legislazione vigente. | ssine, PCB) conformi alla le | gislazione vigente. |

| Caratteris | Caratteristiche microbiologiche | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|
| Parametro | Unità di misura | Valore limite alla scadenza |
| Carica microbica mesofila | UFC/g | < 1.000.000 |
| Coliformi totali | UFC/g | < 10.000 |
| Pseudomonas spp | UFC/g | < 100.000 |
| Escherichia coli β-glucoronidasi positivo | UFC/g | < 100 (*) |
| Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie) | UFC/g | < 10 (*) |
| Salmonella spp | /25 g | Assente (*) |
| Listeria monocytogenes | /25 g | Assente (*) |
| Muffe | UFC/g | < 1.000 |
| Lieviti | UFC/g | < 10.000 |
| (*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i. | | |
| () III comonina ai reg. ct II. 20/3/2003 e 3.III.i. | | |

| | | Caratteristiche logistiche | logistiche | | |
|---------------------|---------|----------------------------|------------|---|------|
| Imballo: | scatole | scatole di polistirolo | | | |
| N. pezzi/scatola: | 2 | | | | |
| N. scatole/strato: | 11 | | | | |
| 🔊. strati: 🦠 🤼 | 13 | ð | ð | ð | 1040 |
| N. scatole/bancale: | 143 | | G2 | | |
| | | | | | |

*



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA BIOLOGICA

Sigla documento: STP-392/3

Revisione: 3

Data: 12/10/2021

Pagina 3 di 3

File: STP 392-3 Caciotta Biologica g 1.2 - 1.5 -

| ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni) | PRESENTE NEL PRO- DOTTO | PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE |
|---|----------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | NO | NO |
| Crostacei e prodotti derivati. | NO | NO |
| Uova e prodotti derivati. | NO | NO |
| Pesce e prodotti derivati. | NO | NO |
| Arachidi e prodotti derivati. | NO | NO |
| Soia e prodotti derivati. | NO | NO |
| Latte e prodotti derivati (compreso lattosio). | IS | SI |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati. | NO | NO |
| Sedano e prodotti derivati. | NO | NO |
| Senape e prodotti derivati. | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti derivati. | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO ₂ . | NO | NO |
| Lupino | NO | NO |
| Molluschi | NO | NO |

| NO 🎁 | ð | ð | Utilizzo di radiazioni ionizzanti: 🚜 |
|------|---|--------------------|---|
| NO | | | smi geneticamente modificati: |
| | | | Htilizzo di ingradionti provonionti da organi |
| | | Altre informazioni | Altre |
| | | | |

Prodotto nello stabilimenti: Via Paolo Viganò 22 Caerano San Marco 22

FRESCOLAT Responsabile Qualità e HACCP