



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
CACIOTTA

Sigla documento: STP-621
Revisione: 4
Data: 14/02/2018
Pagina 1 di 3
File: STP 621 Caciotta g 2000 pv.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita: formaggio da tavola

Codice articolo: 621

Codice EAN: 265853

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici

Allergeni: latte

Origine del latte: ITALIA

Altre diciture in etichetta:

Caratteristiche generali

Formato (g): 2000 peso variabile

Confezionamento: etichetta in superficie

Shelf-life: 60 gg dalla data di confezionamento

Modalità di conservazione: conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco latteo

Sapore: delicato

Odore: delicato, caratteristico

Consistenza / Struttura: pasta bianca compatta

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g KJ/100 g	349 1447
Grassi	g/100 g	29,0
- di cui saturi	g/100 g	20,0
Carboidrati	g/100 g	1,3
- di cui zuccheri	g/100 g	0,9
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	20,7
Sale	g/100 g	1,65



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
CACIOTTA

Sigla documento: STP-621
Revisione: 4
Data: 14/02/2018
Pagina 2 di 3
File: STP 621 Caciotta g 2000 pv.doc

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	45
Sostanza Secca	g/100 g	54
Calcio	Mg/Kg	5250
Ceneri	g/100 g	3,86
Sodio	Mg/Kg	6800

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.		

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 s-glucuronidasi 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.

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatole di polistirolo
N. pezzi/scatola:	2
N. scatole/strato:	8
N. strati:	5
N. scatole/bancale:	40



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
CACIOTTA

Sigla documento: STP-621
Revisione: 4
Data: 14/02/2018
Pagina 3 di 3
File: STP 621 Caciotta g 2000 pv.doc

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	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).	SI	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

Altre informazioni

Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO

Data di invio: 14.02.2018

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP