



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CACI OTTA**

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	349
	KJ/100 g	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

**CACI OTTA**

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 <sub>1</sub> , M <sub>2</sub> )	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-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.		

**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

**CACI OTTA**

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 <sub>2</sub> .	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