



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**STRACCHINO BIOLOGICO**

**G 1000 FLOWPACK 2 PZ**

Sigla documento:	<b>STP-903</b>
Revisione:	3
Data:	04/11/2021
Pagina	1 di 3
File:	STP_903_Stracchino_biologico_1000_pf_Scatola_2pz

**Descrizione del prodotto ed ingredienti**

Denominazione di vendita:	formaggio molle da tavola
Codice articolo:	903
Ingredienti:	latte*, sale, caglio, fermenti lattici vivi *Ingredienti da agricoltura biologica
Codice EAN:	8032754343784
Allergeni:	<b>latte</b>
Origine del latte:	<b>ITALIA</b>
Ingredienti in percentuale	Latte 99,108%, sale 0,743%, caglio 0,099, fermenti lattici 0,050%
Altre diciture in etichetta:	Prodotto biologico, Organismo di controllo autorizzato dal miPAAF IT-BIO-006 Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia 

**Caratteristiche generali**

Formato (g):	1000 peso fisso
Confezionamento:	Vaschetta PET + Flowpack NA+PE Confezionato in ATM
Shelf-life:	21 gg
Shelf-life alla consegna:	18 gg
Modalità di conservazione:	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
Modalità di consumazione:	Tal quale
Destinazione d'uso:	Prodotto non indicato agli allergici/intolleranti al latte ai suoi derivati

**Caratteristiche organolettiche**

Colore:	bianco o lievemente paglierino
Sapore:	dolce con lievi sfumature acidule
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca tenera

**Caratteristiche chimico-fisiche**

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	60 +/- 5%
Ceneri	g/100 g	1,8
Lattosio	g/100 g	0,9
Ph	/	5,2
Aw	/	0,988



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**STRACCHINO BIOLOGICO**

**G 1000 FLOWPACK 2 PZ**

Sigla documento:	<b>STP-903</b>
Revisione:	3
Data:	04/11/2021
Pagina	2 di 3
File:	STP_903_Stracchino_biologico_1000_pf Scatola_2pz

**Caratteristiche nutrizionali**

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	kJ/100 g	1194
	Kcal/100 g	288
Grassi	g/100 g	25
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	16
Carboidrati	g/100 g	2,0
- di cui zuccheri	g/100 g	1,5
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	14
Sale	g/100 g	0,95

**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 e Metalli pesanti Conformi alla legislazione vigente		

**Caratteristiche microbiologiche**

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
<i>Carica microbica mesofila</i>	UFC/g	< 10 <sup>5</sup>
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 10 <sup>3</sup>
<i>Pseudomonas spp</i>	UFC/g	< 10 <sup>4</sup>
<i>Escherichia coli β-glucoronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100 (*)
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> ( <i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	< 10 (*)
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Muffe</i>	UFC/g	< 100
<i>Lieviti</i>	UFC/g	< 10 <sup>4</sup>

(\*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

**Caratteristiche logistiche**

Imballo:	scatola in cartone
N. pezzi/scatola:	2
N. scatole/strato:	11
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	110



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**STRACCHINO BIOLOGICO****G 1000 FLOWPACK 2 PZ**Sigla documento: **STP-903**

Revisione: 3

Data: 04/11/2021

Pagina 3 di 3

File: STP\_903 Stracchino biologico 1000 pf  
Scatola 2pz

<b>ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)</b>	<b>PRESENTE NEL PRODOTTO</b>	<b>PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>
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 il 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
Lupini	NO	NO
Molluschi	NO	NO

**Altre informazioni**

Utilizzo ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:

NO

Utilizzo di radiazioni ionizzanti:

NO

Prodotto nello stabilimento di Caerano di San Marco, via Paolo Viganò 22, 31031 Caerano di San Marco TV

**IT  
K2M1Z  
CE****FRESCOLAT**  
Responsabile Qualità e HACCP