



VIA FLAVIO GIOIA, 6 - 40024  
CASTEL S.PIETRO TERME (BO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SP\_15

Pag. 1 di 2

Rev. 01 del 28/02/2017

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                          |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>NOME COMMERCIALE</b>                           | <b>SQUACQUERONE SENZA LATTOSIO CON CAGLIO VEGETALE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                                                                          |
| <b>DENOMINAZIONE</b>                              | <b>Formaggio fresco</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                                                                          |
| <b>CARATTERISTICHE E PROPRIETA'</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                          |
| Ingredienti                                       | <b>LATTE</b> vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, coagulante vegetale prodotto dal cardo ( <i>CYNARA CARDUNCULUS</i> ) e sale.                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |                                                                          |
| Origine del latte                                 | ITALIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                                                                          |
| Struttura                                         | Pasta molle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |                                                                          |
| Trattamenti subiti                                | Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30", raffreddamento alla T di lavorazione e aggiunta dell'enzima lattasi, aggiunta del sale e dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, rottura e scarico della pasta negli stampi, raffreddamento in cella, stoccaggio in cella a 4 °C per ca. 2-3 g, confezionamento e imballaggio. |                                     |                                                                          |
| Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005 | Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |                                                                          |
| Criteri chimici ufficiali                         | Fosfatasi alcalina negativa; pH 4,95-5,30 – Umidità 58-65%; Grasso/secco 46-55%                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                          |
| <b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                          |
| Fase                                              | Materiali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dimensioni                          | Realizzazione imballo                                                    |
| Intermedia                                        | Multistampi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Atti a contenere 300 gr di prodotto | Riempimento automatico                                                   |
| Finale                                            | 1. Vaschetta di contenimento avvolta in carta pergamena saldata<br>2. Vaschetta con chiusura termosaldata                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     | 1. Manuale/automatico<br>2. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva |
| <b>SHELF LIFE</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                          |
| Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C     | <b>Vita totale: 20 giorni</b><br><b>Vita minima garantita</b> (incluso il giorno di consegna al cliente): <b>15 giorni</b>                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |                                                                          |

EMESSO DA GRUPPO HACCP

OGGETTO DELLA MODIFICA

Adeguamento tabella nutrizionale al Regolamento UE 1169/2011



VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL  
S.PIETRO TERME (BO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SP\_15

Pag. 2 di 2

Rev. 01 del 28/02/2017

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda e sede dello stabilimento di produzione, numero di riconoscimento CE, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, e lotto di produzione.

### DESTINAZIONE D'USO

|                      |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Target</b>        | Consumatori intolleranti al lattosio, ed in generale tutte le persone che ricercano formaggi ad alta digeribilità. L'utilizzo del caglio vegetale va incontro alla richiesta dei consumatori vegetariani. |
| <b>Allergeni</b>     | Latte e proteine del latte.                                                                                                                                                                               |
| <b>Punti vendita</b> | Supermercati, ed ipermercati serviti da GDO o grossisti. Negozi e gastronomie.                                                                                                                            |

### CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0 °C e +4 °C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino al valore max. di +14 °C.

### MODALITA' DI UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Valore energetico          | 958 kJ / 231 Kcal |
| Grassi                     | 19 g              |
| di cui acidi grassi saturi | 14 g              |
| Carboidrati                | 1,0 g             |
| di cui ZUCCHERI            | 1,0 g             |
| LATTOSIO                   | <0,01 g           |
| Proteine                   | 14 g              |
| Sale                       | 0,68 g            |

Caseificio Comellini Roberto S.p.A

Via Flavio Gioia, 6 - 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)

P.IVA 00657851200