



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp15_r01
SQUACQUERONE DOP

Pag. 1 di 2

Rev. 04 del 28/02/2017

NOME COMMERCIALE	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP		
DENOMINAZIONE	Formaggio fresco		
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'			
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti selezionati autoctoni, caglio e sale.		
Struttura	Pasta molle		
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30", raffreddamento alla T di lavorazione, 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%		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Multistampi	Atti a contenere 300, 600 o 1200 g di prodotto	Riempimento automatico
Finale	1. Carta pergamena 2. Vaschetta di contenimento avvolta in carta a doppio strato saldata 3. Vaschetta con chiusura termosaldata 4. In busta di plastica termosaldata		1. Manuale 2. Manuale/automatico 3. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva (solo per il formato da 300 g e 600 g) 4. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva (confezionamento in ATM solo per il formato da 300 g e 600 g)
SHELF LIFE			
Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C		Vita totale: 20 giorni Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna al cliente): - 15 giorni per le confezioni in atmosfera modificata - 12 giorni per incarti a mano	

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

Sp15_r01
SQUACQUERONE DOP

Pag. 2 di 2

Rev. 02 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

Target/Allergeni	Target: genere di largo consumo; essendo un prodotto del latte non è consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte o intolleranza al lattosio
Punti vendita	Supermercati, ed ipermercati serviti da GDO o grossisti. Punto vendita annesso al caseificio.

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
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