



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Yogurt di pecora

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

GENERALITÀ PRODUCT DETAILS

	Denominazione prodotto: Yogurt di pecora Product name:	
	Marchio:  Brand:	
	Descrizione: cremoso, da bianco a leggermente giallino e dal sapore leggermente acidulo. Product description	
	Produttore: LA QUERCIA SRL via E. Forlanini n. 37/39/41 00012 Guidonia Montecelio RM Identity of the Producer:	
	Peso netto 200 g ca Weight:	N° CE: IT 12-038 CE Number of production:

Ingredienti: Latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*)



Allergeni: Latte e derivati del latte (compreso il lattosio).

Specifiche prodotto: Etichetta apposta su una faccia piana, con descrizione del prodotto, data di confezionamento, data di scadenza/tmc, elenco ingredienti con **allergeni** evidenziati in **grassetto**, luogo di produzione, Bolle CE, modalità di conservazione e lotto di appartenenza.

Stagionatura: maturazione 1 g.

Confezionamento:

Imballo primario: barattolo in vetro con coperchio da g 200

Caratteristiche organolettiche:

Sensory characteristics:

Aspetto: struttura liscia.

Appearance:

Sapore: delicato, leggermente acidulo.

Taste/smell:

Consistenza: morbida e cremosa.

Texture:

DATI ANALITICI DATA ANALYSIS

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi per 100 g, Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura		Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	
Kj / kcal	671/162	Carica microbica totale	<5*10 ⁶ ufc/g
Grassi di cui saturi	13,39 g 8,52 g	Enterobatteri	<5*10 ³ ufc/g
Carboidrati di cui zuccheri	1,80 g 1,80 g	Escherichia coli	<1*10 ³ ufc/g
Proteine	10,28 g	Stafilococco coag.pos.	<1*10 ² ufc/g
Sale	0,53 g	Salmonella spp.	assente ufc/25 g
		Listeria monocytogenes	assente ufc/25 g



LA QUERCIA S.r.l.

via E. Forlanini n. 37/39/41 – 00012 Guidonia RM

Tel. 0774 373741 Fax 0774 553127 www.laquerciasrl.it e-mail info@laquerciasrl.it e-mail pec info@pec.laquerciasrl.it



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Yogurt di pecora

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

Temperatura di trasporto Transport Temperature	0 - 4 °C	Temperatura di conservazione Storage Temperature	Il prodotto è conservato in frigo ad una temperatura di circa 4° C. Si deve rispettare la temperatura di conservazione. Utilizzo di mezzi dotati di vano ATP.
Scadenza/Termine minimo di conservazione Shelf life after production	Tmc 60 gg (60 days)	Identificazione del lotto di produzione Lot number	Mese/giorno = calendario giuliano (1 → 365) Trattino Anno: ultime due cifre dell'anno 2015 = 154; Es: produzione del 2 marzo 2015 Cod. Lotto = 061-15 Numeric code composed as follows: Year: two last number of the year 2015 = 15; Month/day = Julian calendar (1 → 365) Ex. Production day: 2 March 2015 Lot code: 061-15

IMBALLI PACKAGING

Tipo Type	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	N° unità di vendita/imballo Unit per box	Peso (g) Weight (g)
Imballo primario Primary packaging	Vetro	-	-	-

CONTROLLO DELLA QUALITÀ QUALITY CONTROL

Certificazione: ISO 9001:2008

Certification: ISO 9001:2008

Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come suggerito dai reg. CE 852-853-854/2004 e succ. mod.

Controlled manufacturing process as per Hazard Analysis and Critical Control Points as suggested by reg. EC 852-853-854/2004

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati (OGM). (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.)

The producer guarantees that the product contains no ingredients that are subjected to obliged labeling by current applicable regulation (EC) N° 1829/03 and 1830/03 (OGM).

Materiali di imballaggio primari: sono idonei al contatto con alimenti come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e succ. mod. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Primary packaging materials: they are suitable for contact with food as required by Reg. 1935/2004 materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

Rintracciabilità

LA QUERCIA S.r.l. garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate, e del prodotto finito.

Traceability: LA QUERCIA S.r.l. guarantees for all the products are completely traceable raw material and finished product.

Prove periodiche chimiche e microbiologiche sono effettuate presso laboratori accreditati ACCREDIA.

Chemical and microbiological tests are performed by ACCREDIA certified laboratories.



LA QUERCIA S.r.l.

via E. Forlanini n. 37/39/41 – 00012 Guidonia RM

Tel. 0774 373741 Fax 0774 553127 www.laquerciasrl.it e-mail info@laquerciasrl.it e-mail pec info@pec.laquerciasrl.it