



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Caciotta Cacio Stracco

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

GENERALITÀ PRODUCT DETAILS

	Denominazione prodotto: Formaggio misto Product name:	
	Marchio:	
	Brand:	
	Descrizione: formaggio da tavola a pasta molle, con un gusto dolce, equilibrato e un gradevole aroma citrino e cremoso. Product description	
	Produttore: LA QUERCIA SRL via E. Forlanini n. 37/39/41 00012 Guidonia Montecelio RM Identity of the Producer:	
Peso netto: 1,7 kg ca Weight:	N° CE: IT 12-038 CE Number of production:	

Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, latte vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.



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

Specifiche prodotto: trattato in superficie con agente di rivestimento conservante E-235, piramicina. 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 minima 7 gg fino a 30 gg.

Confezionamento:

Il prodotto viene confezionato in cartoncini singoli.

Caratteristiche organolettiche:

Sensory characteristics:

Aspetto: forma rettangolare.

Appearance:

Sapore: dolce e gradevole.

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	1131/273	Carica microbica totale <math><5 \cdot 10^6</math> ufc/g
Grassi di cui saturi	23,90 g 14,40 g	Enterobatteri <math><5 \cdot 10^3</math> ufc/g
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g	Escherichia coli <math><1 \cdot 10^3</math> ufc/g
Proteine	14,50 g	Stafilococco coag.pos. <math><1 \cdot 10^2</math> ufc/g
Sale	1,5 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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Caciotta Cacio Stracco

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

Temperatura di trasporto Transport Temperature	4 °C ± 2	Temperatura di conservazione Storage Temperature	In luogo fresco e asciutto, non a contatto con altri alimenti che potrebbero alterarne le caratteristiche ed il sapore.
Scadenza/Termine minimo di conservazione Shelf life after production	Tmc 60 gg (2 months—end of the month)	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

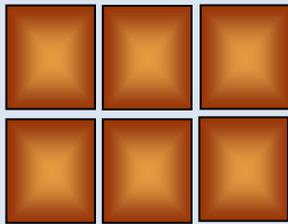
IMBALLI PACKAGING

Tipo Type	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	N° unità di vendita/imballo Unit per box	Peso (g) Weight (g)
Imballo primario Primary packaging	Cartone ondulato	22,5x13,5x7	1	60 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone ondulato	391x388x109	4	350 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone ondulato	587x385x118	6	550 g

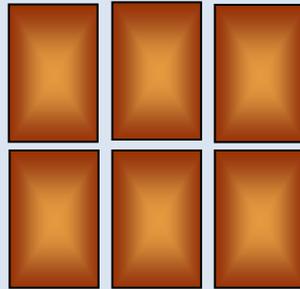
PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT

Tipo pallet Description	n. cartoni/strato n. boxes per layer	n. strati n. layers	n. unità di vendita/pallet n. units per pallet	Peso netto pallet (kg) Pallet net weight (Kg)	Altezza pallet Pallet height (m)
EPAL	6	8	192 u.v.	352,00 kg	1,10 m
EPAL	4	8	192 u.v.	353,00 kg	1,10 m

Schema di pallettizzazioni: 1°



Schema di pallettizzazioni: 2°



cartoni per strato 6 / 4
strati per pallet 8
incrocio strati angolari no
film di copertura si
film estensibile si

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