



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

Aggiornata: 12-01-2016

**Dolce Forma**

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

**GENERALITÀ PRODUCT DETAILS**



**Denominazione prodotto:** Formaggio misto

**Product name:**

**Marchio:**



**Brand:**

**Descrizione:** formaggio fresco da tavola dal sapore fresco e delicato.

**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:** 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:**

Materiale di imballo primario: barattolo con coperchio da kg 2,00.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Sensory characteristics:**

Aspetto: forma cilindrica.

**Appearance:**

Sapore: dolce e gradevole.

**Taste/smell:**

Consistenza: morbida e compatta.

**Texture:**

**DATI ANALITICI DATA ANALYSIS**

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi per 100 g, Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura		Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics
<b>Kj / kcal</b>	838/202	Carica microbica totale <math> < 5 \cdot 10^6 </math> ufc/g
<b>Grassi</b> di cui saturi	16,46 g 10,45 g	Enterobatteri <math> < 5 \cdot 10^3 </math> ufc/g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0,5 g 0,6 g	Escherichia coli <math> < 1 \cdot 10^3 </math> ufc/g
<b>Proteine</b>	13,47 g	Stafilococco coag.pos. <math> < 1 \cdot 10^2 </math> ufc/g
<b>Sale</b>	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](http://www.laquerciasrl.it) e-mail [info@laquerciasrl.it](mailto:info@laquerciasrl.it) e-mail pec [info@pec.laquerciasrl.it](mailto:info@pec.laquerciasrl.it)



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

Aggiornata: 12-01-2016

# Dolce Forma

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

<b>Temperatura di trasporto</b> Transport Temperature	0 - 4 °C	<b>Temperatura di conservazione</b> 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.
<b>Scadenza/Termine minimo di conservazione</b> Shelf life after production	Scadenza 12 gg (12 days)	<b>Identificazione del lotto di produzione</b> 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

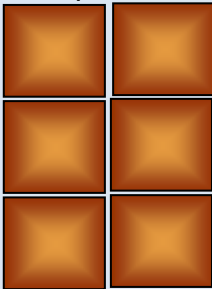
### IMBALLI PACKAGING

Tipo Type	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	N° unità di vendita/imballo Unit per box	Peso (g) Weight (g)
<b>Imballo primario</b> Primary packaging	Polipropilene	Ø 18,50 - h 13,50 mm	1	-
<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging	Cartone ondulato	391x388x109	4	350 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.	348 Kg	1,10 m

**Schema di palletizzazione: 1**



### 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](http://www.laquerciasrl.it) e-mail [info@laquerciasrl.it](mailto:info@laquerciasrl.it) e-mail pec [info@pec.laquerciasrl.it](mailto:info@pec.laquerciasrl.it)