



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2019

Fresco di Capra cod. art. 200601

Data emissione: 12-01-2019

Rev.01

GENERALITÀ PRODUCT DETAILS



Denominazione prodotto: Formaggio di capra

Product name:

Marchio:

Brand:

Descrizione: formaggio da tavola a pasta compatta, dal gusto intenso tipico del latte di capra.

Product description

Produttore: LA QUERCIA SRL via E. Forlanini n. 37/39/41 00012 Guidonia Montecelio RM

Identity of the Producer:

Peso netto: 2,5 – 1,2 kg ca

Weight:

N° CE: IT 12-038 CE

Number of production:

Ingredienti: LATTE di capra pastorizzato, caglio vegetale e sale.



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, elenco ingredienti con **allergeni** evidenziati in **grassetto**, luogo di produzione, Bolle CE, modalità di conservazione e lotto di appartenenza.

Stagionatura: maturazione minima 2 gg.

Confezionamento:

Tal quale.

Caratteristiche organolettiche:

Sensory characteristics:

Aspetto: forma cilindrica.

Appearance:

Sapore: delicato e caratteristico.

Taste/smell:

Consistenza: compatta.

Texture:

DATI ANALITICI DATA ANALYSIS

| VALORI NUTRIZIONALI | | Caratteristiche microbiologiche | |
|---|----------|---------------------------------|--------------------------|
| Valori medi per 100 g, | | Microbiological characteristics | |
| Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura | | | |
| Kj / kcal | 1138/274 | Carica microbica totale | <5*10 ⁶ ufc/g |
| Grassi | 21,68 g | Enterobatteri | <5*10 ³ ufc/g |
| di cui saturi | 12,9 g | Escherichia coli | <1*10 ³ ufc/g |
| Carboidrati | 0,4 g | Stafilococco coag.pos. | <1*10 ² ufc/g |
| di cui zuccheri | 0,4 g | Salmonella spp. | assente ufc/25 g |
| Proteine | 21,31 g | Listeria monocytogenes | assente ufc/25 g |
| Sale | 2,0 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: 12-01-2019

Fresco di Capra cod. art. 200601

Data emissione: 12-01-2019

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 | |

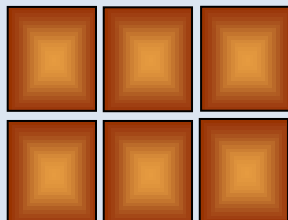
IMBALLI PACKAGING

| Tipo Type | Materiale Material | Dimensione (mm) Dimensions (mm) | N° unità di vendita/imballo Unit per box | Peso (g) Weight (g) |
|---|-----------------------|------------------------------------|---|------------------------|
| Imballo primario Primary packaging | Busta sottovuoto | 300x350 | 1 | - |
| Imballo secondario Secondary packaging | Cartone ondulato | 391x388x109 | 6 | 350 g |
| Imballo secondario Secondary packaging | Cartone ondulato | 391x388x109 | 4 | 550 kg |

PALLETIZZAZIONE 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 | 288 u.v. | 346,00 kg | 1,10 m |
| EPAL | 6 | 8 | 192 u.v. | 480,00 kg | 1,10 m |

Schema di pallettizzazioni: 1°



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

CONTROLLO DELLA QUALITÀ QUALITY CONTROL

Certificazione: ISO 22000:2005

Certification: ISO 22000:2005

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