



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

Aggiornata: 12-01-2016


**Pecorino Canestrino kg 2**

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

**GENERALITÀ PRODUCT DETAILS**

	<b>Denominazione prodotto:</b> Formaggio pecorino <b>Product name:</b>	
	<b>Marchio:</b>  <b>Brand:</b>	
	<b>Descrizione:</b> Formaggio a pasta tenera, occhiata, bianco latte e dal sapore dolce e delicato.. <b>Product description</b>	
	<b>Produttore:</b> LA QUERCIA SRL via E. Forlanini n. 37/39/41 00012 Guidonia Montecelio RM <b>Identity of the Producer:</b>	
	<b>Peso netto: 2 kg ca</b> <b>Weight:</b>	<b>N° CE: IT 12-038 CE</b> <b>Number of production:</b>

**Ingredienti:** Latte ovino 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, Bollo CE, modalità di conservazione e lotto di appartenenza.

<b>Stagionatura:</b> maturazione minima 7 gg fino a 20 gg.	<b>Confezionamento:</b> Tal quale
--	--------------------------------------

**Caratteristiche organolettiche:**

**Sensory characteristics:**

**Aspetto:** forma cilindrica rigata.

**Appearance:**

**Sapore:** dolce e gradevole.

**Taste/smell:**

**Consistenza:** morbida e occhiata.

**Texture:**

**DATI ANALITICI DATA ANALYSIS**

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> Valori medi per 100 g, Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura		<b>Caratteristiche microbiologiche</b> Microbiological characteristics
<b>Kj / kcal</b>	1546/373	Carica microbica totale <5*10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>Grassi</b> di cui saturi	31,10 g 19,50 g	Enterobatteri <5*10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0,6 g 0,6 g	Escherichia coli <1*10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Proteine</b>	22,70 g	Stafilococco coag.pos. <1*10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>Sale</b>	2,0 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)



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

Aggiornata: 12-01-2016

**Pecorino Canestrino kg 2**

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

<b>Temperatura di trasporto</b> Transport Temperature	4 °C ± 2	<b>Temperatura di conservazione</b> Storage Temperature	In luogo fresco e asciutto, non a contatto con altri alimenti che potrebbero alterarne le caratteristiche ed il sapore.
<b>Scadenza/Termine minimo di conservazione</b> Shelf life after production	Tmc 180 gg (6 months—end of the month)	<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

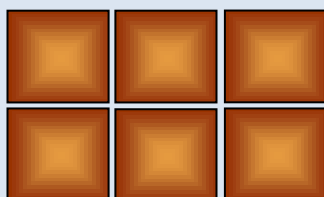
**IMBALLI PACKAGING**

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	-	-	-	-
<b>Imballo secondario</b> Secondary packaging	Cartone ondulato	391x388x109	8	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	384 u.v.	363 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)