



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Pecorino Gran Riserva **Cacio Ercole**

Data emissione: 25-07-2014

Rev. 01

GENERALITÀ PRODUCT DETAILS



Denominazione prodotto: Formaggio pecorino stagionato

Product name:

Marchio:



Brand:

Descrizione: formaggio a pasta cotta, dalla consistenza friabile, di colore giallo paglierino tendente al bianco, dal sapore deciso e dal gusto piccante e caratteristico.

Product description

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

Identity of the Producer:

Peso netto: 13,5 kg - 4,5 kg - 2,7 kg ca .

N° CE: IT 12-038 CE

Weight:

Number of production:

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



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

Specifiche prodotto: trattato in superficie con olio di girasole e aceto di vino bianco. 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 180 gg.

Confezionamento:

Tal quale

Caratteristiche organolettiche:

Sensory characteristics:

Aspetto: forma cilindrica rigata.

Appearance:

Sapore: piccante e salato.

Taste/smell:

Consistenza: soda e friabile.

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	1640/410	Carica microbica totale <math><5 \cdot 10^6</math> ufc/g
Grassi di cui saturi	31,40 g 20,90 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	24,30 g	Stafilococco coag.pos. <math><1 \cdot 10^2</math> ufc/g
Sale	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 e-mail info@laquerciasrl.it e-mail pec info@pec.laquerciasrl.it



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole

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 18 mesi (18 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

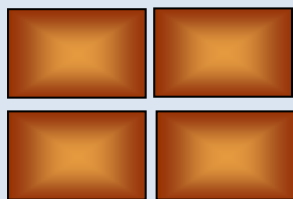
IMBALLI PACKAGING

Tipo Type	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	N° unità di vendita/imballo Unit per box	Peso (g) Weight (g)
Imballo primario Primary packaging	-	-	-	-
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone ondulato	391x388x109	Ø 18 kg 2,7 n. 4	350 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone ondulato	587x385x118	Ø 18 kg 2,7 n. 6 Ø 22 kg 4,5 n. 4	550 kg

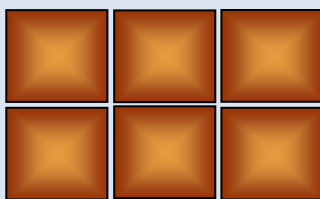
PALETTIZZAZIONE PALLET LAYOUT

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	4	8	128 u.v. Ø 22 kg 4,5	594 kg	1,10 m
EPAL	6	8	288 u.v. Ø 18 kg 2,7 192 u.v. Ø 22 kg 4,5	794 kg 880 kg	1,10 m

Schema di pallettizzazione: 1



Schema di pallettizzazione: 2



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