



Scheda tecnica prodotto

SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P.

SP_05

Rev.05 del 13/12/2017

**Profilo**

È un formaggio molle che appartiene alla tradizione casearia della Romagna e si caratterizza dalla spiccata cremosità e spalmabilità. Il suo colore è bianco madreperla e l'aroma gradevolmente acidulo ma al tempo stesso delicato. Le sue forme molli si adagiano al contenitore in cui viene posto.

È ottenuto da latte intero vaccino pastorizzato raccolto nelle stalle da noi selezionate e presenti nell'area tipica. Vengono aggiunti fermenti lattici vivi autoctoni, sale e caglio.

Ingredienti	Latte intero pastorizzato, fermenti lattici vivi autoctoni, sale, caglio.
Origine del latte	ITALIA – EMILIA ROMAGNA. Latte proveniente dalla zona tipica indicata nell'art. 3 del disciplinare di produzione Squacquerone di Romagna DOP e comprende le seguenti province della regione Emilia Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna, parte del territorio della provincia di Ferrara.
Modalità di conservazione	Conservare da 0° a +4°C
Shelf life	Vita totale: 20 giorni Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna): 12 giorni
Etichettatura	In quanto prodotto D.O.P., sull'involucro è presente il marchio comunitario della Denominazione di Origine Protetta. Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, allergeni in evidenza, modalità di conservazione, ragione sociale e indirizzo dell'azienda, numero di riconoscimento CE, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, lotto di produzione, dichiarazione nutrizionale.
Criteri microbiologici e chimico-fisici	Listeria m. assente in 25 g; Staf. coag.+ <10 ufc/g; E. coli <100 ufc/g. Fosfatasi alcalina negativa; Aflatossina M1 < 50 ng/kg; Umidità > 60 %; aW > 0,92
Controlli	Vengono effettuati frequenti controlli microbiologici sullo Squacquerone di Romagna D.O.P. e sulle materie prime utilizzate seguendo uno scrupoloso piano di analisi di laboratorio. Controlli per il trasporto e la distribuzione: al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0° e +4°C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino ad un valore massimo di +14°C.
Destinazione d'uso	Lo Squacquerone di Romagna D.O.P. Mambelli è destinato ai consumatori più attenti alla genuinità dei formaggi artigianali e garantiti. <u>Ne è sconsigliato il consumo a tutte le persone con accertate intolleranze al lattosio e allergie al latte.</u>
Modo d'uso	Viene consumato come formaggio fresco da tavola ed impiegato in molteplici preparazioni culinarie. Tradizionale è il suo abbinamento con la piadina, particolarmente caro ai romagnoli.
Confezioni	g. 100 flow pack in ATM, g. 250 ciotola, g. 400 flow pack in ATM, g. 800 flow pack in ATM, kg. 1 flow pack in ATM, sac à poche 1,6 kg.
Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g	Energia 963 kJ – 232 kcal Grassi 19,1 g di cui acidi grassi saturi 13,6 g Carboidrati 1,7 g di cui zuccheri 1,7 g Proteine 12,4 g Sale 0,7 g



Caseificio MAMBELLI S.r.l. • Via Ceredi, 1402 • 47032 • S. Maria Nuova di Bertinoro (FC)
Tel 0543 44.09.36 • Fax 0543 44.07.79 • E-mail info@mambelli.com • www.mambelli.com



Scheda tecnica prodotto

SQUACQUERONE DI ROMAGNA D.O.P.

SP_05

Rev.05 del 13/12/2017

SCHEDA ALLERGENI

LISTA ALLERGENI All. II Reg. (UE) 1169/2011	ALLERGENE PRESENTE COME INGREDIENTE	ALLERGENE PRESENTE NELLO STABILIMENTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Altro	NO	NO	NO

Caseificio MAMBELLI S.r.l. • Via Ceredi, 1402 • 47032 • S. Maria Nuova di Bertinoro (FC)
Tel 0543 44.09.36 • Fax 0543 44.07.79 • E-mail info@mambelli.com • www.mambelli.com