

STELLA BIANCA SRL SOCIO UNICO

SCHEMA TECNICA SKT STR BIO

REV: 0
Date: 20/07/2021
Page: 1/3

PRODOTTO

Peso (g)		100g e
Tipo Confezionamento		flow pack in atmosfera protettiva salvafreschezza
Ingredienti		Latte* fieno STG pastorizzato, crema di latte* fieno STG, fermenti lattici, sale, caglio. *Da agricoltura biologica ITALIA
Caratteristiche del latte		Latte vaccino intero da agricoltura biologica pastorizzato
Origine del latte		Italia
Certificazioni del latte		Certificato conformità al metodo biologico Reg.CE 834/07
		Latte fieno STG (reg. esecuzione UE N° 304/2016 del 02/03/2016)
		DTP 122 - Benessere Animale in Allevamento
Caratteristiche del prodotto (claims)		Da agricoltura Biologica. Da Latte Fieno STG. Certificato Benessere Animale in Allevamento
% grasso s.s.		min. 50
Temperatura di Conservazione		Conservare a max + 4°C
SCADENZA		21 giorni
Shelf Life (vita residua minima a Vs. depositi)		14 giorni
LOTTO		data scadenza
Stabilimento di Produzione e Confezione		Stella Bianca SRL S.U. - Via Santa Rosa N°5, 26816 Ossago Lodigiano (LO)
Marchio di identificazione		IT 03 121 CE
Codice interno referenza		124901

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo e Composizione		1° incarto: Kraft PE 2° incarto: PET + Kraft PE 3° Flow pack: Nylon + PE peel
EAN		8007892524777

IMBALLO SECONDARIO

Tipo Imballo		CARTONE
Pezzi per imballo		8
Dimensioni* dell'imballo (cm)		20 x 18 x 6,2
Peso (g)		48

PALLET

Numero di strati per pallet		10
Numero di imballi per strato		24
Numero di imballi per pallet		240
Dimensioni* (cm) pallet incluso		120 x 80 x 80

Note

(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

STELLA BIANCA SRL SOCIO UNICO

SCHEDA TECNICA SKT STR BIO

REV: 0

Date: 20/07/2021

Page: 2/3

PRODOTTO

Descrizione generale

Formaggio biologico da "Latte fieno STG" a pasta molle, confezionato in atmosfera protettiva

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE*

Pasta	Struttura omogenea e fondente in bocca
Sapore	Fresco, da dolce a delicatamente acidulo
Odore	Delicato, leggermente acidulo
Consistenza	Morbida

CARATTERISTICHE

CHIMICO-FISICHE*

Valore Medio

**Tolleranza
±**

Umidità	%	58,5	3
Residuo Secco	%	41	3
Grasso s.t.q.	%	24,5	2,5
Grasso s.s.	%	59	min 50
NaCl	%	0,5	0,3
pH		5,2	0,1

CARATTERISTICHE

MICROBIOLOGICHE*

Obiettivo

Rifiuto

Coliformi totali	ufc/g	< 10	>/= 500
<i>Escherichia coli</i> #	ufc/g	< 10	>/= 10
<i>Staph. aureus</i> coag+ §	ufc/g	< 10	>/= 100
Lieviti	ufc/g	< 10	>/= 500
Muffe	ufc/g	< 10	>/= 200
Salmonella spp. @	ufc/g	ass/25g	pres/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> @	ufc/g	ass/25g	pres/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100 g

Energia (kJ)/(kcal)	1179/285
Grassi (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	17
Carboidrati (g)	2,0
di cui zuccheri (g)	2,0
Proteine (g)	14
Sale (g)	0,75

Note

#) richiamo in caso di accertata presenza di ceppi enterotossici	
§) richiamo in caso di accertata patogenicità o presenza di enterotossine	
@) richiamo in caso di accertata presenza	
*) alla produzione	
**) valori indicativi	
Il prodotto è conforme alle vigenti disposizioni di legge.	



STRACCHINO CREMOSO BIOLOGICO da "LATTE FIENO STG"

OGNI GIORNO BUONI FORMAGGI

STELLA BIANCA SRL SOCIO UNICO

SCHEDA TECNICA SKT STR BIO

REV: 0
Date: 20/07/2021
Page: 3/3

ALLERGENI PRINCIPALI

il prodotto è esente da:

SI NO

Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	X		
Crostacei e/o derivati	X		
Uova e/o derivati	X		
Pesce e/o derivati	X		
Arachide e/o derivati	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e/o derivati (incluso lattosio)		X	latte vaccino
Noci e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	X		
Sedano e derivati	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO ₂	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

Dichiarazione OGM

La Società Stella Bianca S.r.l dichiara di utilizzare esclusivamente ingredienti e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto dageneticamente modificato" secondo quanto previsto dall'art.13 del Reg.1829/2003 CE

Bollo CEE		IT 03 121 CE
Certificazione secondo Reg. 834/07		IT BIO 007--n°A59D
Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari- CSQA		CERT N° 53691
Prodotto certificato Benessere Animale in Allevamento - Standard CReNBA-CSQA		CERT N°53690

Indicazioni per lo smaltimento

COMPONENTE		CODICE RICICLO	TIPO DI RACCOLTA
INCARTO INTERNO (A CONTATTO)		C/PAP 81	DIFFERENZIATA - CARTA
SECONDO INCARTO INTERNO (NON A CONTATTO)		C/PET 81	DIFFERENZIATA - PLASTICA
FLOW PACK		OTHER 7	DIFFERENZIATA - PLASTICA
ESPOSITORE IN CARTONE		PAP 20	DIFFERENZIATA - CARTA

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Stella Bianca S.r.l. - Socio Unico

Denominazione prodotto: 124044-124021- 215001-122001-180002-160030-100035 -124901 -190011 -100006 -130081 -215007-215903 -215016 -215801 -100045 -130901 -122011 -215751 -130023 -100059 -100901 -121011

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 22/10/20

TIMBRO E FIRMA:

