



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
CACIOTTA BIOLOGICA

Sigla documento:	STP-392/3
Revisione:	4
Data:	30/10/2023
Pagina	1 di 3
File:	STP 392-3 Caciotta Biologica Kg 3 pv.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	formaggio da tavola
Codice articolo:	392/3
Codice EAN:	265853
Ingredienti:	latte*, sale, caglio, fermenti lattici
Allergeni:	latte
Altre diciture in etichetta:	ORIGINE DEL LATTE: ITALIA Prodotto biologico, Organismo di controllo autorizzato dal miPAAF IT-BIO-006 Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia 

Caratteristiche generali

Formato (g):	3 Kg peso variabile Peso netto su confezione da 2 pz
Confezionamento:	etichetta in superficie + sacchetto sottovuoto PP
Shelf-life:	60 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco latteo
Sapore:	delicato
Odore:	delicato, caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca compatta

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	293
	KJ/100 g	1217
Grassi	g/100 g	23,0
- di cui saturi	g/100 g	17,0
Carboidrati	g/100 g	1,5
- di cui zuccheri	g/100 g	0,5
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	20
Sale	g/100 g	0,70



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
CACIOTTA BIOLOGICA

Sigla documento:	STP-392/3
Revisione:	4
Data:	30/10/2023
Pagina	2 di 3
File:	STP 392-3 Caciotta Biologica Kg 3 pv.doc

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	53
Grassi	g/100 g	22
Grassi (sulla sostanza secca)	g/100 g s.s.	47
Proteine	g/100 g	19
Sodio	g/100 g	0,30

Limiti residuali

Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M ₁ , M ₂)	pg/kg (ppt)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci, metalli pesanti ed altre sostanze (diossine, PCB) conformi alla legislazione vigente.		

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
<i>Carica microbica mesofila</i>	UFC/g	< 1.000.000
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 10.000
<i>Pseudomonas spp</i>	UFC/g	< 100.000
<i>Escherichia coli β-glucoronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100 (*)
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	< 10 (*)
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Muffe</i>	UFC/g	< 1.000
<i>Lieviti</i>	UFC/g	< 10.000

(*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatole di polistirolo
N. pezzi/scatola:	2
N. scatole/strato:	7
N. strati:	13
N. scatole/bancale:	91
Dimensione pezzo:	29x10xH10 in cm
Dimensione imballo:	42x22.5xH10
Dimensione pallet:	80x120xH145



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
CACIOTTA BIOLOGICA

Sigla documento:	STP-392/3
Revisione:	4
Data:	30/10/2023
Pagina	3 di 3
File:	STP 392-3 Caciotta Biologica Kg 3 pv.doc

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO ₂ .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni	
Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO

Prodotto nello stabilimento: Via Paolo Viganò 22 Caerano San Marco 22
Autorizzazione sanitaria: IT K2M1Z CE

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP