

 <p>Comellini I formaggi freschi della via Emilia VIA FLAVIO GIOIA, 6 40024 CASTEL S.PIETRO TERME (BO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR 700</p>	<p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR.700</p> <p>Pag. 1 di 3 Rev. 00 del 26/02/2021</p>
--	---	--

<p>FOTO PRODOTTO</p>	
----------------------	--

INFORMAZIONI GENERALI	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP
CODICE ARTICOLO	SQG7
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio fresco a pasta molle
CATEGORIA CONSUMATORI	Tutti i consumatori (guardare lista allergeni)
MODALITA' DI UTILIZZO	Tal quale oppure in abbinamento a confetture o crostini di pane
RAGIONE SOCIALE e SEDE LEGALE	CASEIFICIO COMELLINI ROBERTO SPA- Via Flavio Gioia,6 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
SEDE OPERATIVA	Via Flavio Gioia,6 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
NUMERO RICONOSCIMENTO	IT 08 61 CE
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	IFS
INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato DOP, fermenti selezionati autoctoni, sale, caglio.
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA. Il latte proviene esclusivamente da allevamenti situati nella regione geografica tipica, secondo disciplinare.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
ISTRUZIONI D'USO	Prodotto confezionato in ATM. Non forare la confezione prima dell'apertura.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR 700	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR.700 Pag. 2 di 3 Rev. 00 del 26/02/2021
---	--	--

TRASPORTO	Attraverso automezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive specifiche al fine di garantire temperature in regime di freddo. Temperature comprese tra 0° C e +4°C
LOTTO	Serie numerica di quattro cifre: le prime due cifre identificano il giorno di produzione, la terza cifra identifica il mese di produzione, la quarta cifra il girone della settimana del confezionamento.
SHELF LIFE	18 giorni dal confezionamento
OGM	Il prodotto non contiene OGM o prodotti derivanti da OGM
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITA'	lotto produttivo – data di scadenza – numero bolla di consegna
DICHIARAZIONE DI ALIMENTARIETA' PER IMBALLI	Si dichiara che il materiale di imballo a contatto con alimenti è conforme al D.M.21/03/73, al D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. Ai regolamenti CE 1935/2004/CE, 1895/2005/CE, 2023/2006 e 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi (per 100 g.)	
Valore energetico	958 kJ / 231 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	19 g 14 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,0 g 1,0 g
Proteine	14 g
Sale	0,68 g
Calcio	250 mg (31% VNR*)

* Valori Nutritivi di Riferimento

ALLERGENI

GLUTINE	NO
CROSTACEI	NO
UOVA	NO
PESCE	NO
ARACHIDI	NO
SOIA	NO
LATTE	SI
FRUTTI A GUSCIO	NO
SEDANO	NO
SENAPE	NO
SEMI DI SESAMO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA	NO
LUPINI	NO
MOLLUSCHI	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE

pH	Compreso tra il 4,75 e il 5,35
UMIDITA'	Tra il 58% e il 69%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	Compreso tra il 46 e il 59%
SAPORE	gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato é presente ma non in modo evidente;
AROMA	delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea;
CONSISTENZA DELLA PASTA	morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.


 <p>Comellini I formaggi freschi della via Emilia VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL S.PIETRO TERME (BO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR 700	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR.700 Pag. 3 di 3 Rev. 00 del 26/02/2021
---	--	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI


PARAMETRO	LIMITE ALLA PRODUZIONE	LIMITE A SCADENZA (CONSERVABILITA' ALLE TEMPERATURE + 8°C)
Escherichia Coli	< 100 Ufc/g	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente su 25 g	Assente su 25 g.
Listeria Monocytogenes	Assente su 25 g	Assente su 25 g.
Stafilococco Coagulasi positivi	< 100 Ufc/g	< 100 Ufc/g
Aflatossina M1	< 0,015 microg/kg.	< 0,015 microg/kg.

PACKAGING E LOGISTICA

PRODOTTO	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP GR 700
COD. ARTICOLO	SQG7
IMBALLO PRIMARIO	1) Ciotolina – PET 1 (riciclato al 50%) 2) Flow-pack con ATM – PP+PP 5
IMBALLO SECONDARIO	VASSOIO DI CARTONE
PESO	g.700
EAN 128 UNITA' LOGISTICA	(01)98015895000047(3103)PESO(17)SCADENZA(10)LOTTO(30)NUMERO COLLI
N° PEZZI PER COLLO	4
N° COLLI PER STRATO	10
N° STRATI PER PALLETT	15
N° COLLI PER PALLETT	150 (10X15)
PESO COLLO	Kg. 2,8
DIMENSIONI UNITA' CONSUMATORE L x P x H cm	21 x 11,5 x 7
DIMENSIONI COLLO L x P x H cm	33 x 26 x 7

 <p>VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL S.PIETRO TERME (BO)</p>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP CAMST Pag. 1 di 3 Rev. 00 del 02/09/2024
---	---	---

INFORMAZIONI GENERALI	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP
CODICE ARTICOLO	SQG12CAMST
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio fresco a pasta molle
CATEGORIA CONSUMATORI	Tutti i consumatori (guardare lista allergeni)
MODALITA' DI UTILIZZO	Tal quale oppure in abbinamento a confetture o crostini di pane
RAGIONE SOCIALE e SEDE LEGALE	CASEIFICIO COMELLINI ROBERTO SPA- Via Flavio Gioia,6 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
SEDE OPERATIVA	Via Flavio Gioia,6 40024 Castel San Pietro Terme (Bo)
NUMERO RICONOSCIMENTO	IT 08 61 CE
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	IFS
INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato DOP, fermenti selezionati autoctoni, sale, caglio.
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA. Il latte proviene esclusivamente da allevamenti situati nella regione geografica tipica, secondo disciplinare
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
TRASPORTO	Attraverso automezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive specifiche al fine di garantire temperature in regime di freddo. Temperature comprese tra 0° C e +4°C
LOTTO	Serie numerica di quattro cifre: le prime due cifre identificano il giorno di produzione, la terza cifra identifica il mese di produzione, la quarta cifra il girono della settimana del confezionamento.
SHELF LIFE	Modalità di indicazione: "Da consumare entro " 18 giorni dal confezionamento
OGM	Il prodotto non contiene OGM o prodotti derivanti da OGM
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITA'	lotto produttivo – data di scadenza – numero bolla di consegna
DICHIARAZIONE DI ALIMENTARIETA' PER IMBALLI	Si dichiara che il materiale di imballo a contatto con alimenti è conforme al D.M.21/03/73, al D.P.R. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. Ai regolamenti CE 1935/2004/CE, 1895/2005/CE, 2023/2006 e 10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

 <p>Comellini I formaggi freschi della via Emilia VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL S.PIETRO TERME (BO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP</p>	<p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP CAMST</p> <p>Pag. 2 di 3</p> <p>Rev. 00 del 02/09/2024</p>
---	--	--

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi (per 100 g.)	
Valore energetico	958 kJ / 231 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	19,0 g 14,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,0 g 1,0 g
Proteine	14,0 g
Sale	0,68 g
Calcio	250 mg (31% VNR*)

* Valori Nutritivi di Riferimento

ALLERGENI


GLUTINE	NO
CROSTACEI	NO
UOVA	NO
PESCE	NO
ARACHIDI	NO
SOIA	NO
LATTE	SI
FRUTTI A GUSCIO	NO
SEDANO	NO
SENAPE	NO
SEMI DI SESAMO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA	NO
LUPINI	NO
MOLLUSCHI	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE

pH	Compreso tra il 4,75 e il 5,35
UMIDITA'	Tra il 58% e il 69%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	Compreso tra il 46 e il 59%
SAPORE	gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato é presente ma non in modo evidente;
AROMA	delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea;
CONSISTENZA DELLA PASTA	morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

PARAMETRO	LIMITE ALLA PRODUZIONE	LIMITE A SCADENZA (CONSERVABILITA' ALLE TEMPERATURE + 8°C)
Escherichia Coli	< 100 Ufc/g	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente su 25 g	Assente su 25 g.
Listeria Monocytogenes	Assente su 25 g	Assente su 25 g.
Stafilococco Coagulasi positivi	< 100 Ufc/g	< 100 Ufc/g
Aflatossina M1	< 0,015 microg/kg.	< 0,015 microg/kg.

 <p>Comellini I formaggi freschi della via Emilia VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL S.PIETRO TERME (BO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p> <p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP</p>	<p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP CAMST</p> <p>Pag. 3 di 3 Rev. 00 del 02/09/2024</p>
---	--	---

PACKAGING E LOGISTICA

<p>PRODOTTO</p>	<p>SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP</p>
<p>COD. ARTICOLO</p>	<p>SQG12CAMST</p>
<p>IMBALLO PRIMARIO</p>	<p>Vasca – Plastica PP 05</p>
<p>PESO</p>	<p>5 kg circa</p>
<p>EAN 128 UNITA' LOGISTICA</p>	<p>(01)98015895000344 (3103)PESO(17)SCADENZA(10)LOTTO(30)NUMERO COLLI</p>
<p>N° COLLI PER STRATO</p>	<p>10</p>
<p>N° STRATI PER PALLET</p>	<p>8</p>
<p>N° COLLI PER PALLET</p>	<p>80 (8X10)</p>
<p>PESO COLLO</p>	<p>Kg. 5</p>
<p>DIMENSIONI COLLO L x P x H cm</p>	<p>26 x 32 x 10</p>

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: CASEIFICIO COMELLINI SPA
 Denominazione prodotto: SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

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)	X	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

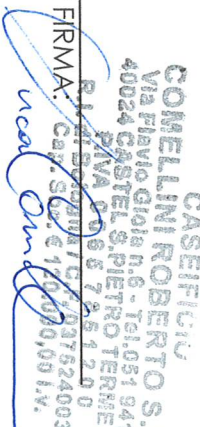
* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** 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: 02/09/2024

TIMBRO E FIRMA: _____

CASEIFICIO COMELLINI ROBERTO S.P.A.
 Via Flavio Gioia n.6 - Tel.051 941378
 40024 CASTEL S. PIETRO TERME (BO)
 P.IVA 09857851290
 R.I. 027200175/03762400378
 C.A.P. 41010/091/V.


 uca Am