

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.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP CAMST

Pag. 2 di 3

Rev. 00 del 02/09/2024

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi (per 100 g.)							
Valore energetico	958 kJ /						
_	231 Kcal						
Grassi	19,0 g						
di cui acidi grassi saturi	14,0 g						
Carboidrati	1,0 g						
di cui zuccheri	1,0 g						
ar car zacciron	1/0 9						
Proteine	14,0 g						
Sale	0,68 g						
Saic	0,00 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	NO
GUSCIO	
SEDANO	NO
SENAPE	NO
SEMI DI SESAMO	NO
ANIDRIDE	NO
SOLFOROSA	
LUPINI	NO
MOLLUSCHI	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE ED ORGANOLETTICHE						
pН	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.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP CAMST

Pag. 3 di 3

Rev. 00 del 02/09/2024

PACKAGING E LOGISTICA

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

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: CASEIFICIO COMELLINI SPA

Denominazione prodotto: SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	13 Lupini e prodotti a base di lupini	Anidride solforosa e solfiti in concentro mg/l espressi in SO_2 nel prodotto finito	11 Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	10 Senape e/o prodotti a base di senape	9 Sedano e/o prodotti a base di sedano	Frutta (secca) a guscio: mando pistacchi, e/o prodotti derivati	7 Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	6 Soia e/o prodotti a base di soia	5 Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	4 Pesce e/o prodotti a base di pesce	 3 Ilova e/o prodotti a base di uova		
molluschi	oini	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO_2 nel prodotto finito	u base di semi di sesamo	di senape	di sedano	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	atte (compreso il lattosio)	ä	di arachidi	pesce	 סאט 	di crostacei	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati Crostacei e/o prodotti a base di crostacei
							×						
NC	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	Z O	NO OO	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

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

**

Data compilazione: 02/09/2024

COMELLINI ROBERTO S.P.A.
VIA FIBVOGIGIA NO TERME (BO)
TIMBRO E FIRMA: Cay Sure 170 000,001.V.