



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
STRACCHINO BIOLOGICO
G 1000 FLOWPACK 2 PZ

Sigla documento:	STP-903
Revisione:	3
Data:	04/11/2021
Pagina	1 di 3
File:	STP_903_Stracchino_biologico_1000_pf_Scatola_2pz

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	formaggio molle da tavola
Codice articolo:	903
Ingredienti:	latte pastorizzato*, sale, caglio, fermenti lattici vivi *Ingredienti da agricoltura biologica
Codice EAN:	8032754343784
Allergeni:	latte
Origine del latte:	ITALIA
Ingredienti in percentuale	Latte 99,108%, sale 0,743%, caglio 0,099, fermenti lattici 0,050%
Altre diciture in etichetta:	Prodotto biologico, Organismo di controllo autorizzato dal miPAAF IT-BIO-006 Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia 

Caratteristiche generali

Formato (g):	1000 peso fisso
Confezionamento:	Vaschetta PET + Flowpack NA+PE Confezionato in ATM
Shelf-life:	21 gg
Shelf-life alla consegna:	18 gg
Modalità di conservazione:	Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
Modalità di consumazione:	Tal quale
Destinazione d'uso:	Prodotto non indicato agli allergici/intolleranti al latte ai suoi derivati

Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco o lievemente paglierino
Sapore:	dolce con lievi sfumature acidule
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca tenera

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	60 +/- 5%
Ceneri	g/100 g	1,8
Lattosio	g/100 g	0,9
Ph	/	5,2
Aw	/	0,988



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STRACCHINO BIOLOGICO

G 1000 FLOWPACK 2 PZ

Sigla documento:	STP-903
Revisione:	3
Data:	04/11/2021
Pagina	2 di 3
File:	STP_903_Stracchino_biologico_1000_pf_Scatola_2pz

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	KJ/100 g	1197
	Kcal/100 g	289
Grassi	g/100 g	25
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	16
Carboidrati	g/100 g	2,0
- di cui zuccheri	g/100 g	1,5
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	14
Sale	g/100 g	0,95

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 e Metalli pesanti	Conformi alla legislazione vigente	

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
<i>Carica microbica mesofila</i>	UFC/g	< 10 ⁵
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 10 ³
<i>Pseudomonas spp</i>	UFC/g	< 10 ⁴
<i>Escherichia coli β-glucuronidasi 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	< 100
<i>Lieviti</i>	UFC/g	< 10 ⁴

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

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatola in cartone
N. pezzi/scatola:	2
N. scatole/strato:	11
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	110



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STRACCHINO BIOLOGICO

G 1000 FLOWPACK 2 PZ

Sigla documento:	STP-903
Revisione:	3
Data:	04/11/2021
Pagina	3 di 3
File:	STP_903 Stracchino biologico 1000 pf Scatola 2pz

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 il 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
Lupini	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni

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

Prodotto nello stabilimento di Caerano di San Marco, via Paolo Viganò 22, 31031 Caerano di San Marco TV

IT
K2M1Z
CE

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP