



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SQUAQUERONE

G 1000

Sigla documento: STP-371

Revisione: 1

Data: 18/01/2019

Pagina 1 di 3

File: STP 371 Squaquerone G1000 pv.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	formaggio molle da tavola - squaquerone
Codice articolo:	371
Codice EAN:	223224
Ingredienti:	latte, sale, caglio, fermenti lattici vivi
Allergeni:	latte
Origine del latte:	Paesi UE
Altre diciture in etichetta:	da vendersi a peso, senza conservanti aggiunti, involucro protettivo ai soli fini igienici

Caratteristiche generali

Formato (g):	1000 peso variabile
Confezionamento:	carta bianca ad uso alimentare + Vaschetta PET in ATM
Shelf-life:	19 gg dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

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	58
Sostanza secca	g/100 g	42
Grassi	g/100 g	24
Grassi (sulla sostanza secca)	g/100 g s.s.	57
Proteine	g/100 g	14
pH	/	5.2
Sodio	mg/kg	3130

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	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SQUAQUERONE

G 1000

Sigla documento: STP-371

Revisione: 1

Data: 18/01/2019

Pagina 2 di 3

File: STP 371 Squaquerone G1000 pv.doc

Caratteristiche microbiologiche

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

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

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatola in polistirolo
N. pezzi/scatola:	2
Dimensione pezzo:	21X10Xh5
Dimensione scatola	24X24Xh8
N. scatole/strato:	15
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	150



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SQUAQUERONE

G 1000

Sigla documento: STP-371

Revisione: 1

Data: 18/01/2019

Pagina 3 di 3

File: STP 371 Squaquerone G1000 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

Data di invio: 18.01.2019

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP