



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FRESCHISSIMO G 1000

Sigla documento:	STP-568
Revisione:	4
Data:	30/10/2019
Pagina	1 di 3
File:	STP_568_Freschissimo_1000_pf_Paesi_UE.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	formaggio molle da tavola - stracchino
Codice articolo:	568
Codice EAN:	8032754342817
Ingredienti:	latte, sale, caglio, fermenti lattici vivi
Allergeni:	latte
Altre diciture in etichetta:	da vendersi a peso, senza conservanti aggiunti, involucro protettivo ai soli fini igienici
Origine del latte	PAESI UE

Caratteristiche generali

Formato (g):	1000 peso fisso
Confezionamento:	Flowpack NA+PE
Shelf-life:	21 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 nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	288
	KJ/100 g	1194
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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FRESCHISSIMO G 1000

Sigla documento:	STP-568
Revisione:	4
Data:	30/10/2019
Pagina	2 di 3
File:	STP_568_Freschissimo_1000_pf_Paes UE.doc

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	58
Grassi	g/100 g	25
Grassi (sulla sostanza secca)	g/100 g s.s.	57
Proteine	g/100 g	14
pH	/	5,2
Sodio	Mg/Kg	2375
Calcio	Mg/100g	360

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
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 cartone
N. pezzi/scatola:	2
N. scatole/strato:	150
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	150
Dimensione pezzo:	24x11x5
Dimensione collo:	26x23x5.8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FRESCHISSIMO G 1000

Sigla documento:	STP-568
Revisione:	4
Data:	30/10/2019
Pagina	3 di 3
File:	STP_568_Freschissimo_1000_pf_Paes UE.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 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

Data di invio: 27.07.2017

FRESCOLAT
Responsabile qualità e HACCP