



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SOA.CACIO.G.25 REV.00 21.12.2018

Mod. 200 Rev. 4 01.03.2016

NOME PRODOTTO: *Cacio*

DENOMINAZIONE DI VENDITA: FORMAGGIO VACCINO A PASTA DURA

CLIENTE: -

MARCHIO: SOAVE

PESO NETTO: 2,5 kg c.a.

CODICE EAN: Prodotto non destinato al consumatore finale, da vendersi a peso previo frazionamento

CODICE ARTICOLO: YSO1204



CARATTERISTICHE PRODOTTO

COMPOSIZIONE

Ingredienti:	latte, sale, fermenti lattici, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte:	Paesi UE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g)

Energia	1600 - 385 kJ/kcal
Grassi	29 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	19 g
Carboidrati	0 g
<i>di cui zuccheri</i>	0 g
Proteine	31 g
Sale	2,3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g)

E. Coli	≤ 100
Stafilococchi Coag.+	≤ 100
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria M.	Assente/25g
Enterobatteri	≤ 10000

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Grasso s.s.	Min. 40 %
Umidità	38-40 %
Residuo secco	62 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto / Colore	Crosta dura di colore giallo marrone; colore della pasta bianco-giallino, piccola occhiatura a strappo.
Odore	Aromatico.
Sapore	Aromatico, leggermente piccante.
Crosta	Trattata con olio di lino e/o di oliva e/o di sansa di oliva. Non edibile.

Compilazione: RAQ	Verifica: RAQ - RPR	Approvazione: PRS
-------------------	---------------------	-------------------



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SOA.CACIO.G.25 REV.00 21.12.2018

Mod. 200 Rev. 4 01.03.2016

ULTERIORI CARATTERISTICHE

SHELF-LIFE totale:	5 mesi (f.m.)
SHELF-LIFE garantita alla consegna:	-
PACKAGING:	Confezionamento in reti
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	Tra +6°C e 12°C (tolleranza max +2°C).
INDICAZIONE SCADENZA:	Da consumare preferibilmente entro: GG/MM/AA (G=giorno; M= mese; A= anno)
DECODIFICA LOTTO:	-
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	DE BY305 EG
STAGIONATURA:	60 - 120 giorni

INFORMAZIONI LOGISTICHE

DIMENSIONI CONFEZIONE (mm):	-
DIMENSIONI CARTONE (mm):	-
DIMENSIONI PALLET (mm) (Epal: 1200x800x144)	-
UNITÀ PER RETE:	5 forme
PALLET: cartoni per strato	-
n° strati	-
cartoni per pallet	-
unità per pallet	max 32 reti (in carton-box 120x80x67 cm)
SOVRAPPOSIZIONE PALLET:	NO
CONDIZIONI DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE:	Trasporto in automezzi refrigerati a temperatura di 0°C/+4°C (tolleranza +2°C)
CODICE IMBALLO :	-

Compilazione: RAQ	Verifica: RAQ - RPR	Approvazione: PRS
-------------------	---------------------	-------------------



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SOA.CACIO.G.25 REV.00 21.12.2018

Mod. 200 Rev. 4 01.03.2016

ALLERGENI

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati		
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		
Latte e prodotti derivati, incluso il Lattosio	X	
Frutta a guscio, cioè <ul style="list-style-type: none">• Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.)• Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)• Noci comuni (<i>Juglans regia</i>)• Noci di Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>)• Noci di Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch)• Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)• Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>)• Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche		
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di Sesamo e prodotti derivati		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		
Lupini e prodotti derivati		
Molluschi e prodotti derivati		

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta

B: Possibile *cross contamination*

Compilazione: RAQ	Verifica: RAQ - RPR	Approvazione: PRS
-------------------	---------------------	-------------------