

Squacquerone di Romagna DOP gastronomico

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAFT

Formaggio a pasta molle



Caratteristiche

Formaggio a pasta molle e a maturazione rapida prodotto da latte intero, crosta assente, pasta morbida e cremosa color bianco latte, sapore dolce e delicato, aroma lattico fresco. La produzione dello "Squacquerone di Romagna DOP" rispetta in tutte le sue fasi il disciplinare di riferimento.

Codice di fatturazione del prodotto	905	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici autoctoni, caglio, sale.		
Origine del latte:	La provenienza del latte coincide con le aree di produzione indicate nell'art. 3 del disciplinare		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino: contiene lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,8	Tara in g	100
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm /	Scalzo cm	/
Imballo	Fuscella / Vaschetta di plastica / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è fornito nella fuscella di plastica termosaldata.		
Giorni di maturazione Media (prima della vendita)	Il prodotto ha una maturazione di 4 giorni		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	14	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	/
Codice EAN	2 664214	Codice GTIN	98024501009083
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
941 / 227	19	13	1,0	1,0	13	0,6	65,90	55,72

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
3	6	6	36	475	245	132	395	EPAL

Squacquerone di Romagna DOP da 750 gr

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF

Formaggio a pasta molle

Caratteristiche

Formaggio a pasta molle e a maturazione rapida prodotto da latte intero, crosta assente, pasta morbida e cremosa color bianco latte, sapore dolce e delicato, aroma lattico fresco. La produzione dello "Squacquerone di Romagna DOP" rispetta in tutte le sue fasi il disciplinare di riferimento.



Codice di fatturazione del prodotto	908	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici autoctoni, caglio, sale.		
Origine del latte:	La provenienza del latte coincide con le aree di produzione indicate nell'art. 3 del disciplinare		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino: contiene lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	0,82	Tara in g	70
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 13x19	Scalzo cm	7
Imballo	Vaschetta di plastica / Cartone		
Confezionamento	Il prodotto è incartato con carta per alimenti e chiuso in una vaschetta di plastica con sigillo antimanomissione.		
Giorni di maturazione Media (prima della vendita)	Il prodotto ha una maturazione di 4 giorni		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	14	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	/
Codice EAN	2 797982	Codice GTIN	98024501009084
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
941 / 227	19	13	1,0	1,0	13	0,6	65,90	55,72

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
3	7	8	56	440	220	96	310	EPAL