


# Squacquerone

*Formaggio da tavola a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore dolce, con lievi sfumature acidule.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Squacquerone Castellan o altro marchio personalizzato	
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti <b>lattici</b> .	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia - 100% Veneto	
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.	
<b>SHELF - LIFE</b>	15 gg conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C	
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme alla normativa vigente.	
<b>CONTROLLO QUALITA'</b>	Secondo metodica HACCP	
<b>MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO</b>	Data di scadenza impressa su ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
<b>TRASPORTO</b>	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	KJ	1165
	kcal	281
Grassi	g	24
- di cui acidi grassi saturi	g	17
Carboidrati	g	1.3
- di cui zuccheri	g	1.3
Proteine	g	15
Sale	g	0.50

# Squacquerone

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.995
Umidità	g/100g	56.0 - 58.0
pH		5.00 - 5.20

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza		
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000		
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1x10 <sup>5</sup> )	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10 <sup>6</sup>		
Lieviti	ufc/g	< 10 <sup>6</sup>		
Muffe	ufc/g	< 1000		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		n = 5 c = 0
Fosfatasi		Negativa		

**NOTE:** m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente  
n = numero di unità di campionamento da esaminare  
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microorganismo considerato entro il limite di M.  
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
500 g	fisso variabile	800 3579 00009 1 2 298723	2° incarto stampato	polistiroli da 4 pz (22x22) cartone da 4 pz (21x21)

PALLETTIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
POLISTIROLI 22x22	22.0 x 22.0 x 7.0	3 X 5 POL	10
CARTONI 21x21	21.7 x 21.7 x 7.0	3 x 5 CT	10