



SQUACQUERONE DOP 200g

Cod: 595\_ST\_F  
Data di emissione: 07/2019  
Valida fino al: 07/2022

SR.SL.36/R00

Codice Prodotto

595

Codice EAN

8002670005554

Nome Prodotto

Squacquerone di Romagna DOP

Marchio

Granarolo

Descrizione Prodotto

Formaggio a pasta molle dalla tipica consistenza cremosa ed elevata spalmabilità.  
Ha un aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

Ingredienti

LATTE pastorizzato di alta qualità, fermenti selezionati autoctoni, sale, caglio.

Lista degli Allergeni  
(Reg. UE 1169/2011)

Latte e prodotti derivati compreso il lattosio.

Peso/ATM

200g e

Palletizzazione

N° unita  
per Cartone

N° Strati

N° cartoni per strato

N° cartoni  
Per Pallet

6

15

10

150

Modalità di Conservazione

Conservare in frigorifero a 0-4°C.  
Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 3gg.

Indicazioni del lotto e scadenza

**Lotto:** LGGGM= L= lotto; GGG= giornata di produzione; M= giornata di consegna  
**Scadenza:** gg/mm/aa

Shelf -life

18 gg ( compreso il giorno di confezionamento)

## Informazioni Nutrizionali (Valori per 100g )

	of Measurement	Typical value
Energia	kJ	958
Energia	kcal	231
grassi	g	19
di cui acidi grassi saturi	g	14
carboidrati	g	1,0
di cui zuccheri	g	1,0
proteine	g	14
sale (NaCl)	g	0,68

## Valori Microbiologici

	Unita di misura	Valore Obiettivo	Valore massimo alla produzione	Valore massimo alla scadenza
Coliformi totali	ufc/g	≤100	//	≤1000
E.coli	ufc/g	≤100	≤1000	100 (m)/1000 (M) n=5 C=2
<i>Staphylococcus aureus coagulase +</i>	ufc/g	≤10	≤100	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Lieviti	ufc/g	≤1000	//	≤10000
Muffe	ufc/g	≤100	//	≤1000
Salmonella spp	ufc/25g	Assente/25g	//	Assente/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Assente/25g	//	Assente/25g

## Caratteristiche chimico-fisiche

	Unita di misura	Valore Obiettivo	Limite di rifiuto minimo	Limite di rifiuto massimo
pH	-	5,15	4,75	5,35
Grassi s.s.	%	55	46	59
Umidità	%	61	58	69

Bollo CEE

//

IFS Food Standard

IT 08 61 CE

//

Certiquality

	STRACCHINO GRANAROLO BIO 1 Kg FOOD SERVICE	Data Emissione 29/08/2022 codice: 877 R00
---	--	---

Codice prodotto	877		
Codice EAN prodotto	2591045		
Nome prodotto	STRACCHINO GRANAROLO BIO 1 Kg FOOD SERVICE		
Marchio	Granarolo Food Service		
Denominazione di vendita	Formaggio fresco da tavola prodotto da latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica		
Origine del latte	Origine del latte: Latte Italia – Paese di trasformazione: Italia		
Ingredienti	LATTE pastorizzato da agricoltura biologica, fermenti lattici vivi , sale, caglio. Confezionato in atmosfera protettiva		
Allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e prodotti derivati incluso il lattosio		
Peso	1 Kg PV		
Palletizzazione	N° unita per Cartone	N° Strati	N° cartoni per strato
	2	17	12
Modalità di conservazione	in frigorifero a max +4°C		
Indicazione del Lotto - scadenza	Lotto: LXAGGG= L= lotto; X= stabilimento di produzione; A= ultima cifra anno di produzione; ggg= giorno giuliano di confezionamento; = codice linea confezionatrice Scadenza: gg/mm/aa		
Shelf life (da consumarsi entro)	21 gg ( compreso il gg di confezionamento)		

## Informazioni Nutrizionali (Valori per 100g )

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Energia	kJ	995
Energia	kcal	240
grassi	g	19
di cui acidi grassi	g	13
carboidrati	g	3,2
di cui zuccheri	g	1,3
proteine	g	14
sale	g	0,9

## Valori microbiologici al confezionamento

	Unità di misura	Valore obiettivo	Max
Coliformi totali	ufc/g	<10	100
<i>E.coli</i>	ufc/g	<10	100
<i>Pseudomonas spp</i>	ufc/g	<10	100
Muffe	ufc/g	<10	100
Lieviti	ufc/g	<10	1000
<i>Staphylococcus coagulasi +</i>	ufc/g	<10	100
<i>Salmonella sp.</i>	ufc/25g	assente/25 g	//
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	assente/25 g	//

## Requisiti chimici - fisici

	Unità di misura	Valore obiettivo	Min	Max
pH	-	5,10	4,90	5,30
Umidità	%	59,0	57,0	61,0
Proteine	%	14,0	13,0	18,0
Grassi t.q	%	19,0	17,0	24,0

Bollo CEE	CONFORMITY CERTIFICATE ICEA (Organic product)	IFS Food Standard, Vers.6
IT 06 18 CE	IT BIO 006 E1358	IFS

## MOZZARELLA BIO'S 1000g

STELLA BIANCA SRL SOCIO UNICO - STAB. BAGNOLO SAN VITO

SCHEDA TECNICA SKT MOZ

REV: 1  
Date: 15/04/2022  
Page: 1/3

### PRODOTTO

Peso (g)		1000 g e
Tipo Confezionamento		Confezione sottovuoto
Ingredienti		<b>Latte*</b> pastorizzato, fermenti lattici, sale. *Da agricoltura biologica ITALIA
Caratteristiche del latte		Latte vaccino intero da agricoltura biologica pastorizzato
Origine del latte		Italia
Certificazioni del latte		Certificato conformità al metodo biologico Reg.CE 834/07 Latte fieno STG (reg. esecuzione UE N° 304/2016 del 02/03/2016)
		DTP 122 - Benessere Animale in Allevamento
Caratteristiche del prodotto (claims)		Da agricoltura Biologica
Temperatura di Conservazione		tra 0°C e +4°C
SCADENZA		28 giorni
Shelf life (vita residua minima a vs deposit)		19 giorni
LOTTO		L + giorni giuliano dell'anno a 3 cifre + lettera
Stabilimento di Produzione e Confezione		Stella Bianca SRL S.U. - P.le G. Bustaffa 1, 46031 Bagnolo S. Vito (MN)
Marchio di identificazione		IT 03 274 CE
Codice interno referenza		100035

### IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo e Composizione		confezione sottovuoto PA/PE
EAN		80357445
Dimensioni* dell'imballo (cm)		10x18x6
Peso lordo (g)		1010

### IMBALLO SECONDARIO

Tipo Imballo		cartone
Pezzi per imballo		10
Dimensioni* dell'imballo (cm)		20x30x19
Peso cartone (g)		180
EAN CARTONE		08007892998776

### PALLET

Numero di strati per pallet		5
Numero di imballi per strato		12
Numero di imballi per pallet		60
Dimensioni* (cm) pallet incluso		120x80x110

### Note

(\*) Lunghezza x Larghezza x Altezza

STELLA BIANCA SRL SOCIO UNICO - STAB. BAGNOLO SAN VITO

SCHEDA TECNICA SKT MOZ

REV: 1

Date: 15/04/2022

Page: 2/3

**PRODOTTO**

Descrizione generale Formaggio a pasta filata biologico confezionato sottovuoto

CARATTERISTICHE	ORGANOLETTICHE*
Pasta	Struttura omogenea e fibrosa
Sapore	Fresco, di latte
Odore	Delicato
Consistenza	Compatto

CARATTERISTICHE	CHIMICO-FISICHE*	Valore Medio	Tolleranza ±
Umidità	%	51	3
Residuo Secco	%	49	3
Grasso s.t.q.	%	21	2
Grasso s.s.	%	40	
NaCl	%	0,7	0,35
pH		5,30	0,2

CARATTERISTICHE	MICROBIOLOGICHE*	Obiettivo	Rifiuto
Coliformi totali	ufc/g	<10	>/= 1000
<i>Escherichia coli</i> #	ufc/g	<10	>/= 10
<i>Staph. aureus</i> coag+ §	ufc/g	<10	>/= 100
Lieviti	urc/g	<10	>/= 1000
Muffe	ufc/g	<10	>/= 100
Salmonella spp. @	ufc/g	ass/25g	pres/25g
<i>Listeria monocytogenes</i> @	ufc/g	ass/25g	pres/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**	Valori medi per 100 g
Energia (kJ)/(kcal)	1.183/284
Grassi (g)	21
di cui acidi grassi saturi (g)	15
Carboidrati (g)	1,3
di cui zuccheri (g)	0,7
Proteine (g)	23
Sale (g)	0,38

Note
#) richiamo in caso di accertata presenza di ceppi enterotossici
§) richiamo in caso di accertata patogenicità o presenza di enterotossine
@) richiamo in caso di accertata presenza
* ) alla produzione
** ) valori indicativi
Il prodotto è conforme alle vigenti disposizioni di legge.

**STELLA BIANCA SRL SOCIO UNICO - STAB. BAGNOLO SAN VITO**

SCHEDA TECNICA SKT MOZ

REV: 1

Date: 15/04/2022

Page: 3/3

**ALLERGENI PRINCIPALI**

il prodotto è esente da:

SI

NO

<b>Cereali</b> e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno	X		
<b>Crostacei</b> e/o derivati	X		
<b>Uova</b> e/o derivati	X		
<b>Pesce</b> e/o derivati	X		
<b>Arachide</b> e/o derivati	X		
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	X		
<b>Latte</b> e/o derivati ( incluso lattosio)		X	latte vaccino
<b>Noci</b> e/ derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardo, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	X		
<b>Sedano</b> e derivati	X		
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	X		
<b>Semi</b> e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	X		
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	X		
<b>Lupino</b> e prodotti a base di lupino	X		
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	X		

**Dichiarazione OGM**

La Società Stella Bianca S.r.l dichiara di utilizzare esclusivamente ingredienti e coadiuvanti tecnologici che non comportino in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da .....geneticamente modificato" secondo quanto previsto dall'art.13 del Reg.1829/2003 CE

**Bollo CEE**

IT 03 274 CE

**Certificazione secondo Reg. 834/07**

IT BIO 007--n°A59D

**Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari- CSQA**

CERT N° 53691

**Prodotto certificato Benessere Animale in Allevamento - Standard CReNBA-CSQA**

CERT N°53690

**Indicazioni per lo smaltimento**

COMPONENTE		CODICE RICICLO	TIPO DI RACCOLTA
Incarto		7	DIFFERENZIATA - PLASTICA
espositore in cartone		PAP 20	DIFFERENZIATA - CARTA