

SGI BOTALLA s.r.l.	 Modulo	STP Data: 16/02/2015
Revisione 01	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Pagina: 1 di 5

# FORM. LUNATICO

*Scheda tecnica*

## A. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Botalla S.r.l. – Via Ramella Germanin Eriberto, 5 – 13900 Biella Bollo CE: IT 01 380 CE
CODICE ARTICOLO	00711
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>Form. Lunatico</b>
DENOMINAZIONE COMUNE	Formaggio a pasta semi cotta
DESCRIZIONE ARTICOLO	Un formaggio dal gusto unico reso più caratteristico dalla stagionatura, ottimo per piatti sfiziosi o deliziosi risotti
IMMAGINE PRODOTTO	

Redatto da RGI	Approvato da DIR
In data 16/02/2015	In data 16/02/2015

SGI BOTALLA s.r.l.		STP Data: 16/02/2015
Revisione 01	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Pagina: 2 di 5

## B. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti:	LATTE, sale, caglio	
Origine del latte	ITALIA	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto:	Forma: cilindrica a facce piane Crosta: rustica, <b>non edibile</b> Occhiatura: minuta
	Colore pasta	Bianco paglierino
	Sapore:	Intenso ed aromatico
	Consistenza:	Morbida
	Formaggio stagionato	
Shelf-life	70 giorni dalla data di confezionamento	
Vita minima residua garantita alla consegna	65 giorni	
Modalità di conservazione / utilizzo	Conservare in luogo fresco e asciutto	
Etichettatura	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione	
Dichiarazione	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'azienda ha inoltre selezionato per le analisi in autocontrollo un laboratorio d'analisi accreditato Accredia secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005	
Caratteristiche chimico - fisiche	a <sub>w</sub>	superiore a 0,90
	pH	tra 5,1 a 5,3
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
<b>Parametri</b>	<b>Parametri</b>	<b>Parametri</b>
Escherichia coli	Escherichia coli	Escherichia coli
Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes
Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi non stagionati</i>	Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi non stagionati</i>	Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi non stagionati</i>
Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi stagionati</i>	Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi stagionati</i>	Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi stagionati</i>

Redatto da RGI	Approvato da DIR
In data 16/02/2015	In data 16/02/2015

SGI BOTALLA s.r.l.		STP Data: 16/02/2015
Revisione 01	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Pagina: 3 di 5

Enterotossina stafilococcica	Enterotossina stafilococcica	Enterotossina stafilococcica
------------------------------	------------------------------	------------------------------

### C. INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION:

<b>CONFEZIONE</b>	TIPO CONFEZIONE A CONTATTO CON ALIMENTO	Carta per alimenti
	NUMERO PEZZI/confezione	1
	PESO NETTO SINGOLA CONFEZIONE g	Circa 650 g
<b>IMBALLO</b>	TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone ondulato
	DIMENSIONI	43x21,5x9 cm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO g	350 g circa
	NUMERO PEZZI PER IMBALLO	4
<b>PALLET</b>	TIPO DI PALLET	EPAL
	NUMERO IMBALLI PER PALLET	49
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	NUMERO COLLI PER STRATO	7
	NUMERO STRATI PER PALLET	7
	ALTEZZA PALLET (comprensiva del pallet)	90 cm circa

Redatto da RGI	Approvato da DIR
In data 16/02/2015	In data 16/02/2015

SGI BOTALLA s.r.l.		STP Data: 16/02/2015
Revisione 01	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Pagina: 4 di 5

#### D. ALLERGENI ALIMENTARI

	NEL PRODOTTO	NELLA LINEA PRODUTTIVA	NELLO STABILIMENTO DI STOCCAGGIO
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	SI	SI	SI
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci 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	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO

Redatto da RGI	Approvato da DIR
In data 16/02/2015	In data 16/02/2015

SGI BOTALLA s.r.l.		STP Data: 16/02/2015
Revisione 01	<b>Scheda tecnica prodotto</b>	Pagina: 5 di 5

#### A. VALORI ENERGETICI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1584,5	kJ
	382,5	kcal
Grassi totali	32,77	g
di cui Acidi grassi saturi	22,3	g
Carboidrati totali	<0,55	g
di cui zuccheri	<0,55	g
Proteine	21,88	g
Sale	0,99	g

Revisione del 27.10.2020

Redatto da RGI	Approvato da DIR
In data 16/02/2015	In data 16/02/2015