



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Caciofiore di Columella
"I Prodotti della Campagna Romana"

Data emissione: 25-07-2014

Rev.01

GENERALITÀ PRODUCT DETAILS



Denominazione di vendita: Formaggio pecorino

Product name:

Marchio:

Brand:

Descrizione: Formaggio a pasta morbida e compatta con lievi occhiature difformi; colore della pasta del sottocrosta appena più chiaro verso l'interno; pasta umida con evidente proteolisi.

Product description

Produttore: LA QUERCIA SRL via E. Forlanini n. 37/39/41 00012 Guidonia Montecelio RM

Identity of the Producer:

Peso netto: 0,400 kg ca .

N° CE: IT 12-038 CE

Weight:

Number of production:

Ingredienti: Latte ovino intero crudo, caglio vegetale (*Cynara cardunculus cardunculus* o *Cynara scolimus* e sale).

Allergeni: Latte e derivati del latte (compreso il lattosio).



Specifiche prodotto: etichetta apposta su una faccia piana, con descrizione del prodotto, indicazione della zona di allevamento degli ovini, data di confezionamento, data di scadenza/tmc, elenco ingredienti con **allergeni** evidenziati in **grassetto**, luogo di produzione, Bolle CE, modalità di conservazione e lotto di appartenenza.

Stagionatura: maturazione minima 30 gg, massima 80 gg.

Confezionamento:

scatola in cannette 12 x 12 x 5 cm circa, fondo in cannette, coperchio grezzo

Caratteristiche organolettiche:

Sensory characteristics:

Aspetto: crosta color giallo paglia, con ampie zone bianche che aumentano con la stagionatura, con tendenza a scurire nel tempo. Forma quadrata, a mattonella, di 10 cm di lato con scalzo convesso di 4-5 cm e con evidenti screzi, le facce sono scabre con pochi screzi sottili.

Appearance:

Sapore: amarognolo, acidulo e pungente - spiccate note di carciofo ed altre verdure di campo - equilibrato nel gusto, avvolgente - personalità decisa - nota grassa piacevole e pulita con note di fieno.

Taste/smell:

Consistenza: morbida e cremosa.

Texture:

DATI ANALITICI DATA ANALYSIS

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g,

Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura

Caratteristiche microbiologiche

Microbiological characteristics

VALORI NUTRIZIONALI		Caratteristiche microbiologiche	
Valori medi per 100 g,		Microbiological characteristics	
Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura			
Kj / kcal	1742/416	Carica microbica totale	<5*10 ⁶ ufc/g
Grassi	33,00 g	Enterobatteri	<5*10 ³ ufc/g
di cui saturi	18,00 g	Escherichia coli	<1*10 ³ ufc/g
Carboidrati	1,6 g	Stafilococco coag.pos.	<1*10 ² ufc/g
di cui zuccheri	0,1 g	Salmonella spp.	assente ufc/25 g
Proteine	24,00 g	Listeria monocytogenes	assente ufc/25 g
Sale	1,6 g		

LA QUERCIA S.r.l.



via E. Forlanini n. 37/39/41 – 00012 Guidonia RM

Tel. 0774 373741 Fax 0774 553127 www.laquerciasrl.it e-mail info@laquerciasrl.it e-mail pec info@pec.laquerciasrl.it



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

Aggiornata: 12-01-2016

Caciofiore di Columella
"I Prodotti della Campagna Romana"

Data emissione: 25-07-2014

Rev.01

Temperatura di trasporto Transport Temperature	4 - 6 °C ± 2	Temperatura di conservazione Storage Temperature	Il prodotto è conservato in frigo ad una temperatura di circa 4° /6 °C. Si deve rispettare la temperatura di conservazione. Utilizzo di mezzi dotati di vano ATP.
Scadenza/Termine minimo di conservazione Shelf life after production	Tmc 90 gg (3 months--end of the month)	Identificazione del lotto di produzione Lot number	Mese/giorno = calendario giuliano (1 → 365) Trattino Anno: ultime due cifre dell'anno 2016 =154; Es: produzione del 2 marzo 2016 Cod. Lotto = 061-16 Numeric code composed as follows: Year: two last number of the year 2015 = 15; Month/day = Julian calendar (1 → 365) Ex. Production day: 2 March 2015 Lot code: 061-15

IMBALLI PACKAGING

Tipo Type	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	N° unità di vendita/imballo Unit per box	Peso (g) Weight (g)
Imballo primario Primary packaging	Cartone ondulato	12 x 12 x 5 cm	1	54 g
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone ondulato	381x388x109	6	350 g
Imballo secondario Secondary packaging	-	-	-	-

CONTROLLO DELLA QUALITÀ QUALITY CONTROL

Certificazione: ISO 9001:2008 Certification: ISO 9001:2008

Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come suggerito dai reg. CE 852-853-854/2004 e succ. mod.

Controlled manufacturing process as per Hazard Analysis and Critical Control Points as suggested by reg. EC 852-853-854/2004

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati (OGM). (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.)

The producer guarantees that the product contains no ingredients that are subjected to obliged labeling by current applicable regulation (EC) N° 1829/03 and 1830/03 (OGM).

Materiali di imballaggio primari: sono idonei al contatto con alimenti come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e succ. mod. riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Primary packaging materials: they are suitable for contact with food as required by Reg. 1935/2004 materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

Rintracciabilità

LA QUERCIA S.r.l. garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate, e del prodotto finito.

Traceability: LA QUERCIA S.r.l. guarantees for all the products are completely traceable raw material and finished product.

Prove periodiche chimiche e microbiologiche sono effettuate presso laboratori accreditati ACCREDIA.

Chemical and microbiological tests are performed by ACCREDIA certified laboratories.



LA QUERCIA S.r.l.

via E. Forlanini n. 37/39/41 – 00012 Guidonia RM

Tel. 0774 373741 Fax 0774 553127 www.laquerciasrl.it e-mail info@laquerciasrl.it e-mail pec info@pec.laquerciasrl.it