



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION



Aggiornata: 12-01-2019

CaprAmore

Data emissione: 12-01-2019

Rev.01

GENERALITÀ PRODUCT DETAILS

	Denominazione prodotto: Formaggio di capra Product name:	
	Marchio:  Brand:	
	Descrizione: formaggio da tavola a pasta compatta, dal gusto intenso tipico del latte di capra. Product description	
	Produttore: LA QUERCIA SRL via E. Forlanini n. 37/39/41 00012 Guidonia Montecelio RM Identity of the Producer:	
	Peso netto: 1,1 kg Weight:	N° CE: IT 12-038 CE Number of production:
Ingredienti: LATTE di capra pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. 		
Allergeni: Latte e derivati del latte (compreso il lattosio).		
Specifiche prodotto: etichetta apposta su una faccia piana, con descrizione del prodotto, data di confezionamento, data di scadenza, elenco ingredienti con allergeni evidenziati in grassetto , luogo di produzione, Bolle CE, modalità di conservazione e lotto di appartenenza.		
Stagionatura: maturazione minima 15 gg.		Confezionamento: Tal quale.
Caratteristiche organolettiche: Sensory characteristics: Aspetto: forma cilindrica. Appearance: Sapore: delicato e caratteristico. Taste/smell: Consistenza: compatta. Texture:		

DATI ANALITICI DATA ANALYSIS

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi per 100 g, Valori soggetti a variazione in riferimento alla stagionatura		Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics
Kj / kcal	1523/364	Carica microbica totale <math><5 \cdot 10^6</math> ufc/g
		Enterobatteri <math><5 \cdot 10^3</math> ufc/g
Grassi di cui saturi	28,00 g 19,8 g	Escherichia coli <math><1 \cdot 10^3</math> ufc/g
Carboidrati di cui zuccheri	<math><1,0</math> g 0,83 g	Stafilococco coag.pos. <math><1 \cdot 10^2</math> ufc/g
Proteine	21,80 g	Salmonella spp. assente ufc/25 g
Sale	1,4 g	Listeria monocytogenes assente ufc/25 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: 12-01-2019

CaprAmore

Data emissione: 12-01-2019

Rev.01

Temperatura di trasporto Transport Temperature	4 °C ± 2	Temperatura di conservazione Storage Temperature	In luogo fresco e asciutto, non a contatto con altri alimenti che potrebbero alterarne le caratteristiche ed il sapore.
Scadenza/Termine minimo di conservazione Shelf life after production	Tmc 12 mesi (12 months—end of the month)	Identificazione del lotto di produzione Lot number	

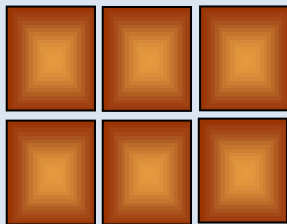
IMBALLI PACKAGING

Tipo Type	Materiale Material	Dimensione (mm) Dimensions (mm)	N° unità di vendita/imballo Unit per box	Peso (g) Weight (g)
Imballo secondario Secondary packaging	Cartone ondulato	391x388x109	6	350 g

PALLETIZZAZIONE PALLET LAYOUT

Tipo pallet Description	n. cartoni/strato boxes per layer	n. strati n. layers	n. unità di vendita/pallet n. units per pallet	Peso netto pallet (kg) Pallet net weight (Kg)	Altezza pallet Pallet height (m)
EPAL	6	8	288 u.v.	346,00 kg	1,10 m

Schema di pallettizzazioni: 1°



cartoni per strato 6
strati per pallet 8
incrocio strati no
angolari no
film di copertura si
film estensibile si

CONTROLLO DELLA QUALITÀ QUALITY CONTROL

Certificazione: ISO 22000:2005

Certification: ISO 22000:2005

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 sand 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