

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

IL BLU DI GROTTA BOTALLA

Formaggio di capra

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	0736E
CODICE EAN CARTONE	2003960000002
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	IL BLU DI GROTTA Botalla formaggio di capra
DENOMINAZIONE COMUNE	Formaggio a pasta semi cotta
DESCRIZIONE ARTICOLO	Un formaggio 100% latte di capra, impreziosito dalle caratteristiche venature blu, dal sapore intenso e un aroma persistente. Si consiglia l'abbinamento con un vino rosso corposo.
IMMAGINE PRODOTTO	

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

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

B. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti:	LATTE DI CAPRA, sale, caglio, fermenti lattici, <i>Penicillium roqueforti</i>	
Origine del latte:	UE	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto:	Forma: cilindrica a facce piane Crosta: rustica, morbida, non edibile
	Colore pasta	Bianco paglierino con caratteristiche venature
	Sapore:	intenso
	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	
Destinazione d'uso	Il formaggio può essere venduto principalmente nei banchi delle gastronomie, previa porzionatura a carico del cliente o a forme intere, a discrezione dell'utilizzatore.	
Esclusioni alimentari	Soggetti allergici al Lattosio o alle proteine del latte. Eventuali consumatori che per motivi etici o religiosi non desiderino consumare gli stessi.	
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_w	superiore a 0,90
	pH	tra 5,1 a 5,3

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

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Limite	Riferimento
Escherichia coli	< 1000 UFC/g	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes	Assente 25/g	Reg. CE 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi non stagionati</i>	< 100 UFC/g	Reg. CE 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi – <i>Formaggi stagionati</i>	< 1000 UFC/g	Reg. CE 2073/05
Enterotossina stafilococcica	Assente 25/g	Ricerca da effettuare se si rilevano valori > 105 ufc/g di Stafilococchi coagulasi positivi

C. INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION:

CONFEZIONE	TIPO CONFEZIONE A CONTATTO CON ALIMENTO	Carta per alimenti
	NUMERO PEZZI/confezione	1
	PESO NETTO SINGOLA CONFEZIONE g	Circa 1.4 Kg
IMBALLO	TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone ondulato
	DIMENSIONI	21,5x18x13 cm
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO g	150 g circa
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO	1
PALLET	TIPO DI PALLET	EPAL
	NUMERO COLLI PER PALLET	100
PALLETTIZZAZIONE	NUMERO COLLI PER STRATO	20
	NUMERO STRATI PER PALLET	5
	ALTEZZA PALLET (comprensiva del pallet)	100 cm circa

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

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

A. VALORI ENERGETICI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1464	kJ
	353	kcal
Grassi	30,6	g
di cui Acidi grassi saturi	21	g
Carboidrati	<0,1	g
di cui zuccheri	<0,1	g
Proteine	19,5	g
Sale	2	g

Revisione del 09.062023

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