

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

FORM. MACCAGNO BOTALLA

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	0098
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Formaggio Maccagno Botalla
DENOMINAZIONE COMUNE	Formaggio a pasta semi cotta
DESCRIZIONE ARTICOLO	Un formaggio che racchiude il profumo, la dolcezza e la morbida consistenza del latte di alta montagna del tradizionale “Maccagno” piemontese.
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, sale, caglio	
Origine del latte:	Italia	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto:	Forma: cilindrica a facce piane Crosta: rustica, poco elastica, non edibile -Lo sviluppo di muffa in crosta è un processo naturale che non altera le caratteristiche organolettiche del prodotto. Occhiatura: minuta
	Colore pasta	Bianco paglierino
	Sapore:	Delicato
	Consistenza:	Morbida
	Formaggio stagionato	
Shelf-life	90 giorni dalla data di confezionamento	
Vita minima residua garantita alla consegna	85 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 (forma singola – sfusa)
	PESO NETTO SINGOLA CONFEZIONE g	Circa 2 Kg
IMBALLO	TIPOLOGIA IMBALLO	/
	DIMENSIONI	/
	PESO NETTO TOTALE IMBALLO g	/
	NUMERO CONFEZIONI PER IMBALLO	/
PALLET	TIPO DI PALLET	/
	NUMERO IMBALLI PER PALLET	/
PALLETTIZZAZIONE	NUMERO COLLI PER STRATO	/
	NUMERO STRATI PER PALLET	/
	ALTEZZA PALLET (comprensiva del pallet)	/

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 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 SO2	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	1243	kJ
	300	kcal
Grassi	24	g
di cui Acidi grassi saturi	17	g
Carboidrati	<0,5	g
di cui zuccheri	<0,5	g
Proteine	20	g
Sale	1,5	g

Revisione del 01.06.2023

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