

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

# PIAN BRESS

*Scheda tecnica*

## A. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

|                            |                                                                                                   |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Botalla S.r.l. – Via Ramella Germanin Eriberto, 5 – 13900 Biella<br>Bollo CE: IT 01 380 CE        |
| CODICE ARTICOLO            | 0544                                                                                              |
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE  | <b>Formaggio Pian Bress</b>                                                                       |
| DENOMINAZIONE COMUNE       | Formaggio a pasta semi cotta                                                                      |
| DESCRIZIONE ARTICOLO       | Un formaggio a pasta gessata resa cremosa vicino alla crosta con il protrarsi della stagionatura. |
| 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<br>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<br>Crosta rustica, poco elastica, <b>non edibile</b><br>Occhiatura: minuta |
|                                             | Colore pasta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Bianco paglierino                                                                                          |
|                                             | Sapore:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Aromatico                                                                                                  |
|                                             | 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.<br>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.<br>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                                                                                              |

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

|                    |                                                                                         |                         |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| SGI BOTALLA s.r.l. |  Modulo | STP<br>Data: 16/02/2015 |
| Revisione 01       | <b>Scheda tecnica prodotto</b>                                                          | 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 –<br><i>Formaggi non stagionati</i> | < 100 UFC/g  | Reg. CE 2073/05                                                                                   |
| Stafilococchi coagulasi positivi –<br><i>Formaggi stagionati</i>     | < 1000 UFC/g | Reg. CE 2073/05                                                                                   |
| Enterotossina stafilococcica                                         | Assente 25/g | Ricerca da effettuare se si<br>rilevano valori > 105 ufc/g di<br>Stafilococchi coagulasi positivi |

### C. INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION:

|                  |                                            |                           |
|------------------|--------------------------------------------|---------------------------|
| CONFEZIONE       | TIPO CONFEZIONE A<br>CONTATTO CON ALIMENTO | Carta per alimenti        |
|                  | NUMERO PEZZI/confezione                    | 1 (forma singola – sfusa) |
|                  | PESO NETTO SINGOLA<br>CONFEZIONE g         | Circa 3 Kg                |
| IMBALLO          | TIPOLOGIA IMBALLO                          | /                         |
|                  | DIMENSIONI                                 | /                         |
|                  | PESO NETTO TOTALE IMBALLO<br>g             | /                         |
|                  | NUMERO CONFEZIONI PER<br>IMBALLO           | /                         |
| PALLET           | TIPO DI PALLET                             | /                         |
|                  | NUMERO COLLI PER PALLET                    | /                         |
| PALLETTIZZAZIONE | NUMERO COLLI PER STRATO                    | /                         |
|                  | NUMERO STRATI PER PALLET                   | /                         |
|                  | ALTEZZA PALLET (comprensiva<br>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<br>Data: 16/02/2015 |
| Revisione 01       | <b>Scheda tecnica prodotto</b>                                                          | Pagina: 4 di 5          |

## D. ALLERGENI ALIMENTARI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | NEL<br>PRODOTTO | NELLA LINEA<br>PRODUTTIVA | NELLO<br>STABILIMENTO DI<br>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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>SI</b>       | <b>SI</b>                 | <b>SI</b>                              |
| 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<br>Data: 16/02/2015 |
| Revisione 01       | <b>Scheda tecnica prodotto</b>                                                          | Pagina: 5 di 5          |

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

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

Revisione del 06.06.2023

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