



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

PRIMO SALE

Sigla documento: **STP-411**

Revisione: 6

Data: 22/07/2025

Pagina 1 di 3

File: STP 411 Primo sale pv

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	formaggio fresco molle da tavola
Codice articolo:	411
Codice EAN:	950210
Ingredienti:	latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici vivi. Antimicrobico E202
Allergeni:	latte
Origine del latte	ITALIA
Trattamenti tecnologici:	Latte pastorizzato (72°C 15 sec.)

Caratteristiche generali

Formato (g):	1600 peso variabile
Confezionamento:	vaschetta ATM
Shelf-life:	21 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco latteo uniforme, assenza di macchie
Sapore:	gradevole, retrogusto lievemente dolce, delicato
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	omogenea, assenza di crosta e occhiatura

Limiti residuali

Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M ₁ , M ₂)	pg/kg (ppt)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci e Metalli pesanti Conformi alla legislazione vigente (DM. 27/08/04 e s.m.i. - reg. CE 1881/2006 e s.m.i.)		

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
<i>Carica microbica mesofila</i>	UFC/g	< 1.000.000
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 1.000
<i>Pseudomonas spp</i>	UFC/g	< 100.000
<i>Escherichia coli β-glucoronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100 (*)
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	< 10 (*)
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente (*)
<i>Muffe</i>	UFC/g	< 100
<i>Lieviti</i>	UFC/g	< 10.000

(*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PRIMO SALESigla documento: **STP-411**

Revisione: 6

Data: 22/07/2025

Pagina 2 di 3

File: STP 411 Primo sale pv

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	308
	KJ/100 g	1295
Grassi	g/100 g	28
Di cui saturi		21
Carboidrati	g/100 g	2.6
Di cui zuccheri		1,3
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	12,0
Sale	g/100 g	0,60

Caratteristiche logistiche

Imballo:	scatola in polistirolo
N. pezzi/scatola:	2
N. scatole/strato:	11
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	110
Dimensioni pezzo	26x15x9.5
Dimensione imballi	31.5x25x9.8



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PRIMO SALE

Sigla documento: **STP-411**

Revisione: 6

Data: 22/07/2025

Pagina 3 di 3

File: STP 411 Primo sale pv

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO ₂ .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni

Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:

NO

Utilizzo di radiazioni ionizzanti:

NO

Prodotto nello stabilimento: Via Paolo Viganò 22 Caerano di San Marco TV

IT
K2M1Z
UE

FRESCOLAT