



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TRONCHETTO

Sigla documento: **STP-402**

Revisione: 5

Data: 30/01/2023

Pagina 1 di 3

File: STP 401 Tronchetto bianco kg 1,2.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	formaggio molle da tavola – tronchetto primo sale
Codice articolo:	401
Codice EAN:	201566
Ingredienti:	latte, sale, caglio Conservante: E202
Allergeni:	latte
Origine del latte:	ITALIA
Altre diciture in etichetta:	da vendersi a peso

Caratteristiche generali

Formato (g):	1500 peso variabile
Confezionamento:	vaschetta ATM
Shelf-life:	21 gg dalla data di produzione
Shelf.life garantita	4/5 shelf-life totale
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco latteo uniforme
Sapore:	delicato
Odore:	delicato, caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca tenera omogenea

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	kJ/100 g	1295
	Kcal/100 g	313
Grassi	g/100 g	28
Di cui acidi grassi saturi	g/100 g	21
Carboidrati	g/100 g	2,58
Di cui zuccheri	g/100 g	1,3
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	12
Sale	g/100 g	0,65



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TRONCHETTO

Sigla documento: **STP-402**

Revisione: 5

Data: 30/01/2023

Pagina 2 di 3

File: STP 401 Tronchetto bianco kg 1,2.doc

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	56
Grassi	g/100 g	28
Grassi (sulla sostanza secca)	g/100 g s.s.	53
Proteine	g/100 g	12
Sodio	mg/kg	2630

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		

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.

Caratteristiche logistiche

Imballo:	vaschetta trasparente in scatole di polistirolo
N. pezzi/vaschetta:	1
N. vaschetta/scatola:	2
N. scatole/strato:	11
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	110



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TRONCHETTO

Sigla documento: **STP-402**

Revisione: 5

Data: 30/01/2023

Pagina 3 di 3

File: STP 401 Tronchetto bianco kg 1,2.doc

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

Stabilimento: Via Paolo Viganò 22 Caerano di San Marco TV
BOLLO CE: **IT K2M1Z CE**

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP