



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FORMAGGIO SAN ROCCO

Sigla documento: **STP-A005**

Revisione: 5

Pagina: 1 di 2

Il FORMAGGIO SAN ROCCO è un formaggio che ha preso il nome del nostro Caseificio come simbolo delle nostre qualità produttive. Dal gusto delicato e gradevole è da consumarsi preferibilmente come un formaggio fresco tra i 25 e i 30 giorni. Per i clienti più esigenti in gusto, il Formaggio San Rocco proprio per le sue particolari caratteristiche si presta ad essere stagionato per un periodo più lungo conferendo al prodotto aromi primari più spiccati ed un gusto più accentuato rendendo al Formaggio San Rocco maggiore corposità.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole del territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità. FORMAGGIO SAN ROCCO è prodotto con latte intero pastorizzato, viene lavorato con accorgimenti e tecnologie che riprendono la tradizione dei prodotti freschi vicentini. Tenuto in frescura per qualche giorno, dopo una leggera stagionatura di 20-25 giorni è pronto al consumo.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Formaggio San Rocco
Codice prodotto:	A005
Ingredienti:	LATTE, caglio, fermenti lattici, caglio.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta fresca
Stagionatura	Minima 20 giorni, su richiesta del cliente oltre ai 60 giorni

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	12-13 kg
Scadenza / shelf-life:	180 gg dal confezionamento
Modalità di conservazione:	+4/+6° C
Lotto:	giorno della data di produzione
Codice EAN - GTIN - ITF 14:	98057681910338

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, consistente ma sottile, leggermente rugosa
Colore:	Colore bianco leggermente paglierino
Aroma:	Ben equilibrato di latte fresco
Sapore:	Delicato, gradevole dolce al palato.
Consistenza:	Morbida ed elastica

Caratteristiche chimico-fisiche

Caratteristiche chimico-fisiche		
Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	41
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FORMAGGIO SAN ROCCO

Sigla documento: **STP-A005**

Revisione: 5

Pagina: 2 di 2

Trattamento superficiale

Prodotto con pelure	Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA).
Crosta NEUTRA	Crosta trattata con conservante: E235
Crosta con colore ROSSO 7	Crosta trattata con colore rosso contiene conservante: E235, coloranti: E160b ed E172

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Non rilevata in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non rilevata in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g
ENERGIA	kJ	1564
	kcal	377
GRASSI	g	31
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	21
CARBOIDRATI	g	0,6
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,5
PROTEINE	g	24
SALE	g	1,1

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 35-38 cm, altezza 12-17 cm
N. pezzi/cartone:	1 pezzo per cartone
Dimensioni cartone (cm):	38,5 x 38,5 H 20
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	4
N. cartoni/bancale:	24
N. pezzi/bancale:	24
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H 95 (compreso pallet)

Codice smaltimento incarti

Incanto	Codice	Tipologia di raccolta
Pelure	PAP22	Carta

Data di emissione: 23/10/2025

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca
Ufficio Qualità