

DESCRIZIONE PRODOTTO ¹⁾

TIPO DI PRODOTTO: Formaggella Bergamasca

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Formaggella Bergamasca Cuore d'Oro Berneri

DESCRIZIONE: Formaggella di forma cilindrica a pasta molle prodotto con latte di montagna. L'aroma ricorda il profumo delle essenze selvatiche. Diametro formaggella 17-20 cm e scalzo dritto di 4-6 cm.

INGREDIENTI: LATTE vaccino, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

PESO MEDIO : 1,5 – 2 Kg

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO : Formaggella intera avvolta in pellicola alimentare

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO : Numero 2 formaggelle per cartone. Dimensioni cartone: 40 X 20 X h 9 cm

EAN : 426583

STAGIONATURA : Minimo 30 giorni

SHELF LIFE : 45 giorni

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare a 1° / + 6°. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente almeno 15 minuti prima di essere consumato.

MODALITÀ DI CONSUMO: Può essere consumata tale quale oppure come ingrediente in preparazioni alimentari. La crosta del formaggio è edibile in quanto priva di trattamenti; se ne consiglia in ogni caso la "raschiatura" prima del consumo.

DESTINAZIONE D'USO: È destinata a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ¹⁾

ASPETTO DELLA PASTA	Pasta dal color crema – avorio, più marcato nelle produzioni estive per la presenza di foraggio fresco.
CONSISTENZA	Morbida, omogenea, priva di occhiature sottocrosta con lieve fascia di proteolizzazione.
ODORE	Aromatico
CROSTA	Morbida ed elastica di colore bianco-grigio
SAPORE	Gradevole, leggermente acido e pungente

CARATTERISTICHE CHIMICHE ¹⁾ (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)

parametro	
Umidità (g/100 g)	28,95
pH	5,16

CONTAMINANTI

Aflatossina M1	< 0,150 µg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) ²⁾
Piombo	< 0,30 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) Fattore di concentrazione 8,33 come da All. II D MIPAF 31/07/03
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,5 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)

1) Dati forniti dal produttore

2) Nota del Ministero della Salute DG SAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN n. 30552del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6)	40 ng/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Antiparassitari	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 396/2005
Sostanze farmacologicamente attive	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 37/2010


CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ³⁾	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi espressi per 100 gr. di prodotto) ¹⁾	
Valore energetico (Kcal / Kjoule)	389 / 1613
Proteine (g)	23
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Grassi (g)	32
di cui acidi grassi saturi (g)	22
Sale (g)	1,8

ALLERGENI			
Ingrediente	Presenza (SI/NO)	Nome specifico	funzione
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte vaccino	Ingrediente

OGM
Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003.

APPROVATO DA DIR:



1) Dati forniti dal produttore

2) Nota del Ministero della Salute DGSAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DGSAN n. 30552del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari