

DESCRIZIONE PRODOTTO¹⁾

TIPO DI PRODOTTO: formaggio a pasta dura

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: formaggio duro UE E

DESCRIZIONE: formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con latte parzialmente scremato. Il latte proviene da paesi facenti parte dell'UE e trasformato all'interno della UE

INGREDIENTI: latte, sale, caglio, conservante: lisozima E1105 proteina estratta dall'uovo

STAGIONATURA: 10 mesi circa

PEZZATURA: 33 kg circa

TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO:

- forme intere sciolte,
- poste su pallet ed avvolto da film plastico (se richiesto)
- confezionati in cartoni (se richiesto)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: in forma intera conservare in luogo fresco e asciutto (valori consigliati 16°C e UR 80-90%); una volta sezionato conservare a temperatura di frigorifero.

DURATA: fino a 3 anni di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata sui 16°C e con 80-90% di umidità relativa.

Consumare entro 30 giorni tagliato.

MODALITÀ DI CONSUMO: può essere consumato tal quale o in scaglie o grattugiato oppure come ingrediente di 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 destinato a tutte le categorie di consumatori ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte e dell'uovo. Il prodotto può essere adatto alle persone intolleranti al lattosio in quanto naturalmente privo di lattosio per naturale processo di produzione; lattosio inferiore a 0,1 gr/100 gr. Contiene galattosio.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE¹⁾

FORMA / ASPETTO ESTERIORE	cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate.
CROSTA	colore paglierino naturale con uno spessore di circa 6 mm.
ASPETTO DELLA PASTA	colore della pasta naturale tendente al color crema
OCCHIATURA	minuta, appena visibile.
CONSISTENZA	pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia.
SAPORE	fragrante, delicato, saporito, leggermente piccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE e NUTRIZIONALI (possono variare con la stagionatura del formaggio)¹⁾

parametro	
Grasso sulla sostanza secca	≥ 39
Contenuto di grassi %	24 - 28
Sostanza secca %	≥ 64
Umidità %	≤ 36

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE¹⁾

Parametro	Limiti Massimi
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 1.000 UFC/g
Enterotossine stafilococche	Non rilevabili in 25 g

1) Dati forniti dal produttore

CONTAMINANTI ¹⁾

Aflatossina M1	< 0,275 µg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Piombo	< 0,30 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) Fattore di concentrazione 15,15 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.)
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 NUTRIZIONALI (VALORI MEDI ESPRESSI PER 100 GR. DI PRODOTTO) ¹⁾

Valore energetico (Kjoule / Kcal)	1523 / 366
Grassi (g)	26
di cui Acidi grassi saturi (g)	14
Carboidrati (g)	0
di cui Zuccheri	0
Proteine (g)	33
Sale (g)	1,7

ELENCO ALLERGENI Reg. UE 1169/11

Ingrediente	Presenza (SI/NO)	Nome specifico	funzione
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte parzialmente scremato	ingrediente
Uova e prodotti a base di uova	SI	Lisozima	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:

