

DESCRIZIONE PRODOTTO

TIPO DI PRODOTTO: Formaggio

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Formaggio Duro Prodotto in Italia

DESCRIZIONE: formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con latte pastorizzato. Il latte proviene da paesi facenti parte dell'UE e trasformato in Italia.

INGREDIENTI: latte, sale, caglio (di origine microbica), conservante: lisozima E1105 proteina estratta dall' uovo

STAGIONATURA: minimo 60 giorni

PEZZATURA: minimo 24 kg ad un massimo di 40 kg

DIMENSIONI: diametro delle facce piane da 35 a 45 cm; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm circa

TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO:

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

MODALITA' 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 ed oltre 2 anni di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata sui 16°C e con 80-90% di umidità relativa.

MODALITÀ DI CONSUMO: può essere consumato tal quale 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.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

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 da leggermente paglierino a paglierino
OCCHIATURA	minuta, appena visibile.
CONSISTENZA	pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia.
SAPORE	fragrante, delicato, saporito ma non piccante

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

parametro

Umidità (g/100g)	34,5
------------------	------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	Assente in 25 g
Escherichia coli (UFC/g)	< 10 UFC/g
Staphylococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

CONTAMINANTI

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)

Valore energetico (Kcal - Kjoule)	397 - 1651
Carboidrati (g)	0
Zuccheri	0
Grassi (g)	29,7
Acidi grassi saturi (g)	21,8
Proteine (g)	31,3
Sale (g)	1,5
Calcio (mg)	1010
Cloruro di Sodio (sale) (g)	1,5

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

APPROVATO DA DIR:

