

### DESCRIZIONE PRODOTTO

**TIPO DI PRODOTTO :** Formaggio

**DENOMINAZIONE:** 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.

**STAGIONATURA:** minimo 60 giorni

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

**STAGIONATURA:** minimo 60 giorni

**PEZZATURA:** dai 15 Kg circa ai 18 Kg circa

**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** confezionamento in film plastico sottovuoto

**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** n.1 pezzi in cassa di cartone (dimensioni cartone circa 46,5 x46,5 x11,5 h cm, peso cartone circa 500 gr)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** conservare a + 4° / + 8°.

**SHELF LIFE:** da 6 mesi ad un massimo di 12 mesi in base alla richiesta del cliente

**MODALITA' DI CONSUMO:** può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato 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 destinato a tutte le categorie di consumatori ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte e ai derivati dell'uovo.

### CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

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**

<b>Ingrediente</b>	<b>Presenza (SI/NO)</b>	<b>Nome specifico</b>	<b>funzione</b>
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:


