

DESCRIZIONE PRODOTTO ¹⁾

TIPO DI PRODOTTO: Formaggio Branzi FTB

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Formaggio Branzi FTB Stagionato almeno 60 giorni

DESCRIZIONE: Formaggio semigrasso ottenuto da latte vaccino, crudo, a pasta dura e semicotta.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio bovino, fermenti selezionati; rivestimento crosta: conservante (E235), colorante (E160B).

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

PESO MEDIO: 8 - 13 Kg

CONFEZIONAMENTO : Forma in cartone. Dimensioni cartone: 45 X 43,5 X h 10 cm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare a 0° / + 8°

MODALITÀ DI CONSUMO: Può essere consumato tal quale oppure come ingrediente in preparazioni alimentari. La crosta del formaggio non è edibile.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ¹⁾

ASPETTO DELLA PASTA	Pasta dura e semicotta di color giallo paglierino
CONSISTENZA	Morbida, semimolle
OCCHIATURA	Leggera ed uniforme ad "occhio di pernice"
CROSTA	Sottile, liscia, elastica, giallognola
SAPORE	Dolce, morbido e delicato.

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

parametro	
Umidità (g/100 g)	39,6
pH	5,3

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.)
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

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. 30552 del 17/07/2013)

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

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)	304,6 / 1252,4
Proteine (g)	27,0
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Grassi (g)	38,0
di cui acidi grassi saturi (g)	22,8
Sale (g)	2


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 DG SAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN n. 30552 del 17/07/2013)

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