

DESCRIZIONE PRODOTTO

TIPO DI PRODOTTO	Formaggio duro in forma intera
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Formaggio duro italiano retinato
DESCRIZIONE	formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato. Naturalmente privo di lattosio per naturale processo di fabbricazione (contenuto inferiore a 0,1 g /100 g). Contiene galattosio
INGREDIENTI	latte vaccino, sale, caglio, coadiuvante tecnologico: lisozima proteina dell'uovo
STAGIONATURA	Minimo 9 mesi
PEZZATURA	Peso forma da 24 a 40 Kg circa
TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> • forme intere sciolte, poste su pallet EPAL ed avvolte da film plastico (se richiesto) • confezionati in cartoni 45 x 45 x 27h cm (se richiesto)
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Dal punto di vista legislativo non è richiesta la definizione di una shelf life dei prodotti in forma intera. Il prodotto può essere conservato in forma intera fino ad oltre due anni di stagionatura 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 all'uovo.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

FORMA / ASPETTO ESTERIORE	Cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate.
CROSTA	Dura, di colore bruno spessa circa 4-8 mm
ASPETTO DELLA PASTA	Colore bianco o paglierino
OCCHIATURA	Minuta, appena visibile.
CONSISTENZA	Dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia.
SAPORE	Fragrante, delicato, saporito ma non piccante

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

UMIDITÀ	32 g /100 g	dati forniti dal produttore
PH	5,7	dati forniti dal produttore
ATTIVITÀ DELL'ACQUA (AW)	0,90	dati forniti dal produttore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
SALMONELLA SPP.	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
ESCHERICHIA COLI	< 100 UFC/g	-
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

CONTAMINANTI

AFLATOSSINA M1	< 0,300 µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. agg. Nota del Ministero della Salute DG SAN n 70600 del 23/12/2019
PIOMBO	< 0,30 mg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. agg Fattore di concentrazione 15,15 come da All. II D MIPAF 31/07/03
SOMMA DI DIOSSINE (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg
SOMMA DI DIOSSINE E PCB DIOSSINA-SIMILI (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
SOMMA DI PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES - 6)	40 ng/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg
ANTIPARASSITARI	Conforme a limiti stabiliti nel Reg. CE 396/2005 e succ. agg.	
SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE	Conforme a limiti stabiliti nel Reg. CE 37/2010 e succ. agg.	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI ESPRESSI PER 100 GR. DI PRODOTTO)

Fonte: Produttore

VALORE ENERGETICO	1654 Kjoule / 398 Kcal
GRASSI	29 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	18 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	33 g
SALE	1,5 g
CALCIO	1165 mg

ALLERGENI

<i>Ingrediente</i>	<i>Presenza (SI/NO)</i>	<i>Nome specifico</i>	<i>funzione</i>
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte parzialmente scremato	Ingrediente
Uovo	SI	Lisozima	Conservante

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:

