



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio a pasta dura GRAN FORMA
4000 g ca. conf. sottovuoto

ST_ML_109.04.006

Data emissione: 18/05/2021

NR. Revisione: 1

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino termizzato, proveniente da due mungiture giornaliere. Prodotto adatto ad una dieta vegetariana, grazie all'utilizzo di caglio da coltura vegetale.

INGREDIENTI Latte termizzato, sale, caglio da coltura vegetale. Conservante: E 1105 lisozima proteina dell'uovo.

TRATTAMENTI Nessun trattamento superficiale.

PROFILO SENSORIALE

Forma e dimensioni	in spicchio
Aspetto esterno	pasta dura, granulosa di colore bianco o paglierino
Aroma	caratteristico del formaggio stagionato, intenso ma gradevole.

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: UE

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa fra + 3°C e + 7°C.

SHELF-LIFE 220 giorni dal confezionamento



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1573
Energia kcal	kcal	378
Grassi	g	28
di cui: acidi grassi saturi	g	20
Carboidrati	g	0,6
di cui: zuccheri	g	0
Proteine	g	31
Sale	g	1,4

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	32 - 38
Lipidi	% s.s.	> 32
Proteine (%)	%	25 - 35
Cloruro di sodio	%	1,0 - 2,5

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Escherichia coli	ufc/g	< 50
Muffe	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 1000
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio a pasta dura GRAN FORMA
4000 g ca. conf. sottovuoto

ST_ML_109.04.006

Data emissione: 18/05/2021

NR. Revisione: 1

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lisozima
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
109.04.006	4	Imballo primario	Materiale plastico termoretraibile	2128240	230x330xx110	30	9	7	63
		Imballo secondario	Cartone americana	98001605005853	390x260x245	475			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio a pasta dura GRAN FORMA
4000 g ca. conf. sottovuoto

ST_ML_109.04.006

Data emissione: 18/05/2021

NR. Revisione: 1

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.

IT
05 97
CE

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

Pagina 3/3

{image:LOGHI/BRC_Logo.jpg} {image:LOGHI/IFS Logo.gif}