

FORMAGGIO DURO DA GRATTUGIA PRODOTTO IN ITALIA s.v. 1/8

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione:	Formaggio duro da tavola e grattugia
Descrizione:	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte bovino. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 60 giorni.
Ingredienti:	LATTE , sale, caglio (di origine microbica), conservante E1105 lisozima (proteina naturale estratta dall' UOVO)
Allergeni	LATTE , derivati dell' UOVO (conservante E1105 lisozima, proteina naturale estratta dall' UOVO)
Identificazione	n. di riconoscimento CE IT 03/183 e lotto di produzione (codice alfanumerico)
Origine del latte:	paesi di mungitura: latte di paesi UE Paese di trasformazione: Italia

CARATTERISTICHE FISICHE DELLA FORMA INTERA

Forma:	Cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate;
Dimensioni:	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
Peso:	Da 24 a 40 kg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto della crosta:	Dura, liscia di colore chiaro oppure giallo dorato naturale con spessore di 4-8 mm
Struttura della pasta:	dura, finemente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura appena visibile; caratteristiche più o meno accentuate in base alla stagionatura;
Colore della pasta:	Bianco o paglierino
Aroma e sapore:	Fragrante, delicato

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g. di formaggio)

Umidità:	34,5 g.
Proteine totali	31.3 g.
Grassi	29.7 g.
Di cui acidi grassi saturi	21.8 g.
Sale	1.5 g.
Lisozima	0.025 g.
Valore energetico	397 Kcal / 1651 Kj
Carboidrati	0 g.
Di cui zuccheri	0 g.
Sodio	630 mg.
Calcio	1010 mg.
Fosforo	695 mg.
Potassio	103 mg.
Magnesio	42 mg.
Ferro	176 ug.
Colesterolo	83.8 mg.
Vitamina A	386 ug.
Vitamina B2	410 ug.
Vitamina b6	48 ug.
Vitamina E	709 ug.
Acidi grassi monoinsaturi	7.2 g.
Acidi grassi polinsaturi	0.8 g.
Acidi grassi trans	0.6 g.

In caseificazione è permessa l'aggiunta di lisozima, che per essendo considerato un conservante trattasi di una proteina naturale estratta tal quale dall'uovo di gallina, utilizzato per prevenire il gonfiore del formaggio come riportato nel *Codex Alimentarius* (*Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999*).

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
Staphylococcus aureus:	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli:	< 10 u.f.c./g
Enterobatteriacee totali	< 10 u.f.c./g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Unità	forma
Strati su pallet	da 1 a 5
Forme su pallet	da 5 a 25
Imballaggio	film estensibile

PORZIONATURA

Le forme possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. Il porzionamento può avvenire in diversi formati: $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{32}$ di forma, 300 grammi sotto vuoto o filmato. Ogni porzione contiene , la data di scadenza e tutte le informazioni obbligatorie per legge.

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Imballaggio primario:	sacco GI.BI - idoneo al contatto con alimenti
imballaggio secondario:	cartone
n. pezzi per cartone:	4
n. cartoni per strato:	8
strati su pallet:	da 1 a 5
peso del cartone:	16 kg. Circa
tara cartone:	510 g.
Dimensioni cartone:	39*28*24

conservazione:	da +4° a +8°C
shelf life:	180 gg.

tracciabilità:	lotto impresso sul cartone e sul singolo pezzo
Codice EAN:	2 2546068