

# Formagella Tremosine



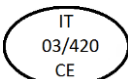
La Formagella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione. Il latte, di origine definita, viene prodotto dai soci; la lavorazione e la stagionatura avvengono nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, nel Caseificio Sociale Alpe del Garda. Queste caratteristiche sono state verificate da CSQA per potervi garantire un alimento certificato a partire dalla sua origine.

**Shelf life:** la Formagella Tremosine è stata sottoposta ad un challenge test (prova di contaminazione del prodotto) per la valutazione del potenziale di crescita e del tasso massimo di crescita per *Listeria Monocytogenes* (vedasi Commissione della Comunità Europea SANCO/1628/2008 ver. 9.3-26112008 e documento di lavoro AFFSA del Novembre 2008).

Dallo studio emerge che il prodotto non costituisce terreno favorevole alla crescita del patogeno ( $\delta \leq 0,5 \log_{10} \text{UFC/g}$ ) cui si applica il relativo criterio previsto dal Reg.

(CE) n. 2073/2005 e s.m.i..

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Cod. art.                          | MSF01   |
| Nome del prodotto                  | Formagella Tremosine  |
| Tipo di formaggio                  | Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto da <b>LATTE VACCINO PASTORIZZATO</b>   |
| Ingredienti                        | <b>LATTE</b> , sale, caglio, fermenti lattici<br>Origine del latte: Italia<br>Crosta non edibile  |
| Zona di Produzione                 | Altipiano di Tremosine nel Parco Alto Garda Bresciano.  |
| Parametri merceologici             | Forma cilindrica 16-18 cm, scalzo 5-7 cm, pasta morbida, occhiatura piccola irregolare, profumo caratteristico  |
| Marchio                            | FORMAGELLA TREMOSINE con croce al centro ottenuto in fase di produzione sul piano della foma  |
| Certificazioni                     | Prodotto certificato ISO 22005 (CSQA). Prodotto garantito dal marchio territoriale del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato UNI EN ISO 9001                          |
| Stagionatura                       | Non inferiore ai 40 giorni  |
| Pezzatura                          | circa 1,4 kg (peso variabile)   |
| Imballo primario                   | Cartone idoneo al contatto alimentare   |
| Pallettizzazione                   | Cartone da 2, 4, 6, 12 pezzi  |
| Shelf Life                         | Forma intera TMC dall'incartamento: 60 giorni   |
| Condizioni di conservazione        | +2°C, +4°C al riparo dall'umidità   |
| Valori nutrizionali medi per 100 g | Energia 1690 kJ - 407 kcal<br>Grassi 32 g<br>di cui acidi grassi saturi 24 g<br>Carboidrati 3,4 g<br>di cui zuccheri 0 g<br>Proteine 26 g<br>Sale 2,3 g   |
| Valori microbiologici              | Escherichia Coli..... n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g<br>Listeria m. .... assente/25g<br>Salmonella spp ..... assente/25g<br>Stafilococchi coag.pos..... n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g<br>pH..... 5,14<br>aw..... 0,971 |
| Allergeni (Reg. CE 1169/11)        | Presenti come ingredienti: <b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (compreso il <b>LATTOSIO</b> )<br>Presenti in tracce: nessuno  |
| Codice ean                         | 2 238063  |



**alpe del garda Tremosine Brescia**

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne  
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175  
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

ST MSF01 Rev14 del 01/12/22