



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Pecorino prato stagionato ALPILATTE

ST_ML_803.03.ALP
Data emissione: 25/05/2021
NR. Revisione: 5

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO Formaggio da tavola e/o da grattugia, prodotto con latte ovino intero pastorizzato. Il periodo minimo di stagionatura è di 60 giorni.

INGREDIENTI Latte ovino pastorizzato, caglio, sale.

TRATTAMENTI Trattato in superficie con conservanti E202, E235 e con coloranti E150d. Crosta non edibile.

PROFILO SENSORIALE

Forma e dimensioni	forma tronco-cilindrica, con diametro di 20 cm e scalzo di 10-13 cm
Aspetto esterno	crosta liscia e sottile tendente al bruno
Aspetto interno	struttura granulosa con occhiatura rada, di colore giallo paglierino
Aroma	leggermente salato. Vegetale e floreale

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: Italia

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa tra + 4°C e + 12°C

SHELF-LIFE 195 giorni se conservato nello scaffale di vendita

TMC di 22 mesi se conservato in apposite celle (con i necessari trattamenti di stagionatura).



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1666
Energia kcal	kcal	398
Grassi	g	33
di cui: acidi grassi saturi	g	20
Carboidrati	g	0,27
di cui: zuccheri	g	0,18
Proteine	g	25
Sale	g	0,90

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
aw		0,87 - 0,80
pH		5,05 - 5,15
Umidità	%	27

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Escherichia coli	ufc/g	< 10
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 10
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 10
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 1000
Bacillus Cereus	ufc/g	< 500

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 Pecorino prato stagionato ALPILATTE

ST_ML_803.03.ALP
Data emissione: 25/05/2021
NR. Revisione: 5

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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

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
803.03.ALP	2	Imballo primario	-	2732060	-	-	7	8	56
		Imballo secondario	Plateaux in cartone	9273206000003	470x240x140	300			

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.