

## Biancone e Trancio Bianco

*Formaggio delicato dal sapore gradevole e nello stesso tempo deciso.*

*La stagionatura conferisce alla pasta, sempre bianca, omogeneità e cremosità.*

*La crosta si presenta con una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Biancone del Grappa se formato rotondo o Trancio Bianco se a forma di parallelepipedo.
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>	Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , caglio, sale, fermenti <b>lattici</b> , muffe bianche selezionate.
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	100% Veneto
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti le altre tipologie di sostanze elencate nel Reg.UE 1169/2011. Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.
<b>SHELF - LIFE</b>	30 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme alla normativa vigente.
<b>CONTROLLO QUALITA'</b>	Secondo metodica HACCP
<b>MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO</b>	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.
<b>TRASPORTO</b>	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ	1440
	kcal	347
Grassi	g	29
- di cui acidi grassi saturi	g	21
Carboidrati	g	0.6
- di cui zuccheri	g	0.6
Proteine	g	21
Sale	g	1.5

*Biancone e Trancio Bianco*

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.917
Umidità	g/100g	46.0 - 48.0
pH		5.20 - 5.30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza		
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000		
Escherichia coli $\beta$ - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a $1 \times 10^5$ )	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< $10^5$		
Lieviti	ufc/g	< $10^5$		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		
Fosfatasi		Negativa		

**NOTE:** m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente  
n = numero di unità di campionamento da esaminare  
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.  
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
Forme rotonde da 6 kg	variabile	2 323384	incarto politenato stampato	forme singole sfuse cartoni da 2 pz (31x31)
Forme a parallelepipedo da 4 kg	variabile		incarto politenato neutro	forme singole sfuse cartone da 4 pz (39x20)

PALLETTIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
FORME SINGOLE TONDE		10 forme	5
CARTONE 31x31	31.0 x 31.0 x 18.0	4 x 2	5
CARTONE 39x20	39.0 x 20.0 x 16.5	4 x 3 ct	5