

Formaggio Bel Grappa



Formaggio da tavola a pasta morbida, leggermente occhiata, dal sapore dolce con note burrose

Rev. 1 del 15/05/2023

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Formaggio Bel Grappa Castellan

LUOGO DI PRODUZIONE

Stabilimento di:
Rosà VI – via Giotto 24



INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato, caglio, fermenti **lattici**, sale, muffe bianche selezionate. Crosta non edibile

ORIGINE DEL LATTE

Italia - 100% Veneto

ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI

Latte, suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.

SHELF - LIFE

58 gg conservato a T° compresa tra +4 e +8° C

STOCCAGGIO

In cella frigorifera a temperatura compresa tra +4 e +8° C

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI

Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2018 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di scadenza impressa sull'etichetta di ogni singola forma. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.

TRASPORTO

Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +8° 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

Energia	1579 kJ/380 kcal
Grassi	30 g
- di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,6 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	2,1 g

Formaggio Bel Grappa

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,951
Umidità	g/100g	37,0 – 39,0
pH		5,20 - 5,30

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
forme da 5 kg ca.	variabile	2 201615	pelure applicata	forme singole ct da 2 pz	- 28 x 28

PALLETIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE STRATO	COMPOSIZIONE BANCALE	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI 28 x 28	28.5 x 28.5 x 21.0	4 x 2 ct		5