

# Bastardo



Formaggio semi-stagionato dal sapore intenso e gradevole. La pasta presenta piccole occhiature sparse e un colore leggermente paglierino.

Rev. 0 del 02/01/2023

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Formaggio Bastardo Castellan

LUOGO DI PRODUZIONE

Stabilimento di:  
Rosà VI – via Giotto 24



INGREDIENTI

**Latte**, caglio, fermenti **lattici**, sale. 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	1834 kJ/443 kcal
Grassi	38 g
- di cui acidi grassi saturi	28 g
Carboidrati	1,2 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	2,6 g

# Bastardo

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,951
Umidità	g/100g	32,0 – 34,0
pH		5,30 - 5,40

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 549895	pelure applicata	forme singole	-
forme da 5 kg ca.	variabile	2 549895	pelure applicata	forme singole ct da 2 pz	- 28x28

## PALLETIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONE 28X28	28.5 x 28.5 x 21.0	8	5