SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod.: ST_ML_101_04_R1 Data versione: 07/02/2012

Cod. Art.: 101.04

Descrizione: **GRAN MORAVIA da 4000 g ca. conf. sottovuoto**

1- DEFINIZIONE PRODOTTO

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte termizzato con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca proveniente da due mungiture giornaliere. La filiera **"GRAN MORAVIA"** è certificata dall'ente di certificazione DNV secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008.

2- INGREDIENTI

Latte, sale, caglio da coltura vegetale. Conservante: E 1105 lisozima proteina dell'uovo.

3- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIALI

• Aspetto: sezionato in spicchi, da forme intere. • Colore: giallo-paglierino, omogeneo su tutta la massa all'interno della confezione. • Sapore: delicato, intenso e gradevole.

4- ALLERGENI

Latte e derivati (compreso il lattosio). Uova e derivati.

5- 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.

6.1 REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Escherichia coli	UFC/g	≤ 50
Muffe	UFC/g	≤ 100
Lieviti	UFC/g	≤ 1.000
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	≤ 100
Salmonella spp.	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente

6.2 REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	32 - 38
Lipidi	% s.s.	> 32
Proteine	%	25,0 - 35,0
Cloruro di sodio	%	1,0 - 2,5

Il presente documento è di proprietà della Brazzale S.p.A. e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta della Direzione della Brazzale S.p.A. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti della stesso si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod.: ST_ML_101_04_R1 Data versione: 07/02/2012

Cod. Art.: 101.04

Descrizione: **GRAN MORAVIA da 4000 g ca. conf. sottovuoto**

7- VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI / 100 g)

Valore energetico: 369 kcal 1535 kJ; Proteine 31,0 g; Carboidrati 0,5 g; Grassi 27,0 g.

8- CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO

Il formaggio è confezionato in buste termoretraibili, chiuse mediante termo-saldatura in ambiente sottovuoto.

Tipologia Imballo	Codifica EAN		Dimensione confezione (mm) lung x larg x h	Peso conf / cartone (g)	Peso netto imballo kg/Ct	Peso lordo imballo kg/Ct	Pallettizzazione (1,2 m x 0,8 m)			
	Tipologia	Codice					Pz/Ct	Ct/strato	Strati/pallet	Ct/pallet
Imballo Primario	EAN 13	633070	210 x 107 x 200	27,18	16,00	16,59	4	9	7	63
Imballo secondario	EAN 14	98001605000049	426 x 247 x 239	478,70						

9- SHELF-LIFE, MODALITA' DI CONSERVAZIONE E RINTRACCIABILITA'

Il prodotto ha una shelf life di 220 gg dal giorno di confezionamento. La temperatura di conservazione ottimale è fra + 3°C e + 7°C. Per assaporare meglio il prodotto si consiglia di aprire la confezione alcuni minuti prima del suo utilizzo. La rintracciabilità del prodotto è fornita dal numero di lotto (L xxx) stampato sia su ogni confezione sia sull'imballo secondario (cartone).

10- TRATTAMENTO SUPERFICIALE

Nessun trattamento superficiale.

PER APPROVAZIONE
SARTORI ANDREA

Il presente documento è di proprietà della Brazzale S.p.A. e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta della Direzione della Brazzale S.p.A. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti della stesso si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.