

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/08/2016
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

| | |
|----------------------------------|--|
| Denominazione legale | Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola |
| Denominazione commerciale | Piave DOP Vecchio |
| Descrizione prodotto | Il formaggio Piave DOP Vecchio nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dove i foraggi, ricchi di infiorescenze, attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. Prodotto ancora oggi secondo le antiche regole dell'arte casearia, è un formaggio a pasta cotta, duro e viene proposto nelle tre classiche stagionature. Il Piave DOP Vecchio ha una pasta compatta di colore giallo paglierino e un sapore intenso e corposo. La stagionatura di 6 mesi gli conferisce delle complessità aromatiche che lo rendono assolutamente unico. Per tutelare i consumatori, il nome del prodotto viene marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato. Per facilitarne la riconoscibilità al momento dell'acquisto, viene inoltre personalizzato con un'etichetta in carta seta con l'indicazione della stagionatura, applicata sul piatto. |
| Ingredienti | Latte vaccino, sale, caglio. Conservante: lisozima (proteina da uovo). Crosta non edibile. |

Anagrafica generale

| | |
|---|-----------------------|
| Formato | Forma intera |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume variabile |
| Codice articolo di vendita | 0403 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità imballo | 98000212080369 |
| Lotto | Alfanumerico |
| Codifica lotto | LAANN (La/m/gg) |
| Stagionatura minima (gg) | 180 |
| Temperatura di conservazione | da 2 a 14 °C |
| Unità di misura di vendita | KG |
| Unità di vendita | Confezione |
| Unità movimentazione | Confezione |
| Deperibilità prodotto (art. 62/2012) | >60gg/non deperibile |



| Articolo | Confezione | | | | Imballo | | | |
|----------|--------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------|------------------|--------------------|-------------------------------|
| | Tipo confezione | Peso tara confezione | Peso lordo confezione | Dimensioni confezione LxIxH (cm) | Tipo imballo | U.V. per imballo | Peso lordo imballo | Dimensioni imballo LxIxH (cm) |
| 0403 | Disco in pelure in superficie. | 0,002 kg | 5,9 kg | 30x30x7,2 | | | | |

| Articolo | Bancale | | | | | |
|----------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|
| | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxH (cm) | Peso lordo bancale |
| 0403 | Pallet EPAL | 9 | 12 | 100 | 120x80x100,9 | 610 kg |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/08/2016
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

Tabella nutrizionale

| Parametro | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto | Valori medi per porzione* |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Energia (kJ) | 1846 | | |
| Energia (kcal) | 445 | | |
| Grassi (g) | 36 | | |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 25 | | |
| Carboidrati (g) | 0 | | |
| di cui zuccheri (g) | 0 | | |
| Proteine (g) | 29 | | |
| Sale (g) | 1,9 | | |

Caratteristiche microbiologiche*

| Parametro | U.M. | Valori medi | Tolleranza |
|--------------------------------|--|------------------------|----------------------|
| Listeria monocitogenes | UFC | assente in 25 g | nessuna |
| Enterotossine Stafilococciche | - | non rilevabile in 25 g | nessuna |
| E. coli | UFC/g | assente | m=100 M=1000 n=5 c=2 |
| * Riferimenti normativi | Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M. | | |

Caratteristiche chimiche

| Parametri | U.M. | Valori medi su 100 g di prodotto | Valori medi su 100 ml di prodotto |
|----------------------|------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Acidità | pH | 5,2 | |
| Calcio (mg) | mg | 850 | |
| Umidità | % | 29 | |
| Residuo secco | % | 71 | |
| Grassi sul secco (g) | g | 51 | |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/08/2016
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

Allergeni

| Allergene | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per contaminazione crociata | Fonte |
|---|--|--------------------------------------|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine | NO | NO | - |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | - |
| Uova e prodotti a base di uova | SI | - | lisozima (proteina da uovo) |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | - |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | - |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO | - |
| Latte e prodotti a base di latte | SI | - | latte |
| Frutta a guscio | NO | NO | - |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | - |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | - |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO | - |
| Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro | NO | NO | - |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO | - |

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 10/08/2016
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

Anagrafica Stabilimento

| | |
|--|--|
| Ragione Sociale OSA | Lattebusche s.c.a. |
| Indirizzo OSA | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Stabilimento di produzione | Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 105 CE |

Certificazioni

| Norma/Standard di riferimento | Livello raggiunto |
|-------------------------------|-------------------|
| GSFS (Issue 7) | Grade AA |
| IFS Food (Version 6) | Higher level |
| UNI EN ISO 14001:04 | - |

