

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

## Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

<b>Denominazione legale</b>	Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Piave DOP Vecchio
<b>Descrizione prodotto</b>	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.
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> vaccino, sale, caglio. Conservante: lisozima (proteina da <b>uovo</b> ). Crosta non edibile.

## Anagrafica generale

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



Articolo	Confezione				Imballo			
Codice articolo	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					
Codice articolo	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

## SCHEDA 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	

## SCHEDA 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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

## Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

## Anagrafica Stabilimento

<b>Ragione Sociale OSA</b>	Lattebusche s.c.a.
<b>Indirizzo OSA</b>	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
<b>Codice di identificazione sanitaria</b>	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	-

