

 BERNERI Forme d'arte dal 1910	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO DURO PRODOTTO IN ITALIA IN FORMA INTERA - PZ	MOD 30L
REV.1 DEL 09/23		PAG. 1 di 2

DESCRIZIONE PRODOTTO	
TIPO DI PRODOTTO	Formaggio duro in forma intera
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Formaggio duro prodotto in Italia
DESCRIZIONE	Formaggio semigrasso a pasta dura e cotta. Latte di origine italiana.
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio microbico
STAGIONATURA	Minimo 9 mesi
PEZZATURA	Peso medio da 24 a 40 Kg circa
TIPO DI CONFEZIONE/IMBALLO	- forme intere sciolte, poste su pallet EPAL ed avvolte da film plastico (se richiesto) - confezionati in cartoni 45 x 45 x 27h cm (se richiesto)
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Dal punto di vista legislativo non è richiesta la definizione di una shelf life dei prodotti in forma intera. Il prodotto può essere conservato in forma intera fino a 24 mesi di stagionatura (calcolati dal mese di produzione) se conservata sui 16°C e con 80-90% di umidità relativa.
MODALITÀ DI CONSUMO	Può essere consumato tal quale in scaglie o grattugiato oppure come ingrediente di preparazioni alimentari. La crosta del formaggio è edibile in quanto priva di trattamenti; se ne consiglia in ogni caso la "raschiatura" prima del consumo.
DESTINAZIONE D'USO	È destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETICHE	
FORMA / ASPETTO ESTERIORE	Cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate.
CROSTA	Dura, di colore bruno spessa circa 4-8 mm
ASPETTO DELLA PASTA	Finemente granulosa, con frattura radiale a scaglie, colore bianco o paglierino
OCCHIATURA	Minuta, appena visibile.
CONSISTENZA	Dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia.
SAPORE	Fragrante, delicato, saporito ma non piccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
SALMONELLA SPP.	Assente in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
ESCHERICHIA COLI	< 100 UFC/g	-
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

CONTAMINANTI		
AFLATOSSINA M1	< 0,300 µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. agg. Nota del Ministero della Salute DG SAN n 70600 del 23/12/2019
PIOMBO	< 0,30 mg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. agg Fattore di concentrazione 15,15 come da All. II D MIPAF 31/07/03
SOMMA DI DIOSSINE (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg
SOMMA DI DIOSSINE E PCB DIOSSINA-SIMILI (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg.
SOMMA DI PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 E PCB180 (ICES - 6)	40 ng/g grasso	Reg. UE 915/23 e succ. agg
ANTIPARASSITARI	Conforme a limiti stabiliti nel Reg. CE 396/2005 e succ. agg.	
SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE	Conforme a limiti stabiliti nel Reg. CE 37/2010 e succ. agg.	

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO DURO PRODOTTO IN ITALIA IN FORMA INTERA - PZ	MOD 30L
		PAG. 2 di 2

REV.1 DEL 09/23

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI ESPRESSI PER 100 GR. DI PRODOTTO)	
VALORE ENERGETICO	1654 Kjoule / 398 Kcal
GRASSI	29 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	18 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	33 g
SALE	1,5 g

ALLERGENI			
<i>Ingrediente</i>	<i>Presenza (SI/NO)</i>	<i>Nome specifico</i>	<i>funzione</i>
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte parzialmente scremato	ingrediente

OGM
Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003.

APPROVATO DA DIR:

