



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio a pasta dura GRAN MORAVIA grattugiato 100 g conf. busta in carta ATP

ST_ML_152.00.023

Data emissione: 05/05/2023

NR. Revisione: 0

DATI GENERALI

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

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

TRATTAMENTI Nessun trattamento superficiale.

PROFILO SENSORIALE Forma e dimensioni grattugiato

Aspetto granulometria uniforme, non eccessivamente polverulento di colore bianco paglierino

Aroma tipico di formaggio stagionato, intenso ma gradevole

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: Repubblica Ceca

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa fra + 3°C e + 7°C.

SHELF-LIFE 75 giorni dal confezionamento



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

| ELEMENTO | UNITA' DI MISURA | VALORE MEDIO |
|-----------------------------|------------------|--------------|
| Energia kJ | kJ | 1573 |
| Energia kcal | kcal | 378 |
| Grassi | g | 28 |
| di cui: acidi grassi saturi | g | 20 |
| Carboidrati | g | 0,6 |
| di cui: zuccheri | g | 0 |
| Proteine | g | 31 |
| Sale | g | 1,4 |

REQUISITI CHIMICI

| DETERMINAZIONE | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|------------------|------------------|-----------------------|
| Umidità | % | 28 - 35 |
| Lipidi | % s.s. | > 32 |
| Proteine (%) | % | 25 - 35 |
| Cloruro di sodio | % | 1,0 - 2,5 |

REQUISITI MICROBIOLOGICI

| DETERMINAZIONE | UNITA' DI MISURA | LIMITE DI RIFERIMENTO |
|---------------------------|------------------|-----------------------|
| Coliformi totali | ufc/g | < 100 |
| Escherichia coli | ufc/g | < 50 |
| Muffe | ufc/g | < 1000 |
| Lieviti | ufc/g | < 10000 |
| Stafilococchi coagulasi + | ufc/g | < 100 |
| Listeria monocytogenes | /25 g | Assente |
| Salmonella spp | /25 g | Assente |

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio a pasta dura GRAN MORAVIA
grattugiato 100 g conf. busta in carta ATP

ST_ML_152.00.023

Data emissione: 05/05/2023

NR. Revisione: 0

ELENCO ALLERGENI

| Allergene | Presente nel prodotto | Possibile cross contamination | Fonte |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|----------|
| Cereali contenenti glutine | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Uova e prodotti a base di uova | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Lisozima |
| Pesce e prodotti a base di pesce | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Soia e prodotti a base di soia | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Latte e prodotti a base di latte | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Latte |
| Frutta a guscio | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Anidride solforosa e solfiti | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Lupini e prodotti a base di lupini | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Senape e prodotti a base di senape | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

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.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

| Codice art. | pz/ct | Tipologia imballo | Descrizione | Codice EAN | Dimensioni (LxLxH) mm | Peso imballo (g) | ct/str | str/plt | ct/plt |
|-------------|-------|--------------------|------------------------------|----------------|-----------------------|------------------|--------|---------|--------|
| 152.00.023 | 12 | Imballo primario | Busta ATP (CARTA/PE EVOH PE) | 8032618619673 | 185x130x20 | 6,5 | 24 | 9 | 216 |
| | | Imballo secondario | Cartone espositore | 18032618619670 | 298x133x192 | 138 | | | |

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Formaggio a pasta dura GRAN MORAVIA
grattugiato 100 g conf. busta in carta ATP

ST_ML_152.00.023

Data emissione: 05/05/2023

NR. Revisione: 0

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

Pagina 3/3