



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Formaggio a pasta dura quadrato GRAN MORAVIA**  
**senza lisozima conf. sottovuoto 20 kg ca.**

**ST\_ML\_402.QSL.GM**

Data emissione: 01/06/2022  
NR. Revisione: 4

## DATI GENERALI

<b>DEFINIZIONE PRODOTTO</b>	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.
<b>INGREDIENTI</b>	Latte termizzato, sale, caglio da coltura vegetale.
<b>TRATTAMENTI</b>	Nessun trattamento superficiale.
<b>PROFILO SENSORIALE</b>	Forma e dimensioni forma quadrata senza crosta (370x370x110) Aspetto esterno pasta compatta, adatta al taglio, di colore bianco paglierino Aroma intenso e gradevole
<b>INDICAZIONE DI ORIGINE</b>	Origine del latte: Repubblica Ceca
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>	La conservazione può avvenire a temperatura fra + 6° e + 18° C.
<b>SHELF-LIFE</b>	365 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	%	32 - 38
Lipidi	% s.s.	> 32
Proteine (%)	%	25,0 - 35,0
Cloruro di sodio	%	1,0 - 2,5

## REQUISITI MICROBIOLOGICI

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



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Formaggio a pasta dura quadrato GRAN MORAVIA**  
**senza lisozima conf. sottovuoto 20 kg ca.**

**ST\_ML\_402.QSL.GM**

Data emissione: 01/06/2022

NR. Revisione: 4

## ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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.

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto

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.

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

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

### RINTRACCIABILITÀ

#### OGM

### RADIAZIONI IONIZZANTI

#### IMBALLAGGI

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
402.QSL.GM	42	Imballo primario	Materiale plastico termoretraibile	-	370x370x110	30	1	1	1
		Imballo secondario	Palbox	98001605006119	1200x800x800	7184			

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

## 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.