



Scheda 04028.EU	Rev. 5	<b>IMBRIAGO VALSUGANA KG 2 INTERO SV</b>	Approvata da RAQ 	Validità Dal 13/02/2021 Pag. 1/2
--------------------	-----------	--	-------------------------	--

## CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

04028 IMBRIAGO VALSUGANA

## DESCRIZIONE

Formaggio fresco a latte intero vaccino, affinato con Vino Rosso (Merlot) IGT delle Dolomiti

## INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, caglio, vino rosso. crosta non edibile.

## ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENZA E NOME ALLERGENE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/L	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI, lattosio da latte	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO

RIFERIMENTI NORMATIVI: Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Reg. UE 1169/2011. Prodotto o confezionato nello stabilimento: IT 4216 CE - Prodotto solo con latte italiano.

## PROCESSO PRODUTTIVO

Ricevimento latte crudo - pastorizzazione - aggiunta fermenti lattici - coagulazione e rottura cagliata - cottura - formatura - salagione - stagionatura ed affinatura - confezionamento.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Stagionatura minima	90 giorni
Descrizione crosta	Sottile di colore viola - porpora, diverse tonalità dovute all'affinamento manuale.
Aspetto della pasta	Compatta o leggermente occhiata di colore bianco o leggermente paglierino.
Sapore	Intenso e saporito, caratterizzato dal vino.
Idoneità per dieta Latto-Vegetariana	SI

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Umidità	ISO 21543:2006	%	< 51,0
Grassi su sostanza secca	DM 21/04/86	%	> 42,00
Grassi	FIL IDL 222:2008	%	26,50 - 35,00
Cloruro di sodio	MPI 4-07-025:1999	%	0,50 - 2,50
Proteine		%	17,00 - 26,00
Attività dell'acqua	Determinazione attività dell'acqua		0,95



Scheda 04028.EU	Rev. 5	<b>IMBRIAGO VALSUGANA KG 2 INTERO SV</b>	Approvata da RAQ <i>Alessandro</i>	Validità Dal <b>13/02/2021</b> Pag. 2/2
--------------------	-----------	--	--	---

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Carboidrati.	MP 0297-R2/03	%	0,5 - 2,5

## VALORI NUTRIZIONALI

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Valore energetico	MP-0297-R2/03	Kcal/KJ	421-1746
Grassi	ISO 3432 3433/75	g/100 g	35
Acidi grassi saturi	MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN-34/96	g/100 g	25
Carboidrati	MP 0297-R2/03	g/100 g	2
Carboidrati di cui zuccheri	MP 2084-R0/12	g/100 g	0
Proteine	UNI EN ISO-14891/02	g/100 g	26
Sale	MP 1289 rev 9 2015	g/100 g	1,7

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:1996	25 g	assente	nessuna
Salmonella	ISO 6579:2008	25 g	assente	nessuna
Escherichia coli	Determinazione e.coli 24h	UFC/ml	< 10	m=100, M=1000, n=5, c=2
Stafilococchi aurei	ISO 6888-1:2004	UFC/ml	< 100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Coliformi Totali	Determinazione coliformi 24 h	UFC/ml	< 10000	m=100, M=10000, n=5, c=2

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05 n=numero 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 e M

## LOTTO

Espresso come numero di 9 cifre; vedasi etichetta posta sul cartone e sul prodotto

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura di conservazione: - forme intere non superiore ai 12°C- prodotti confezionati non superiore ai 5°C  
Temperatura di trasporto: non superiore ai 5°C

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Strati/pallet nr.	8
Cartoni/strato nr.	12
Cartoni/pallet nr.	96
Confezioni per collo nr.	2
Shelf life giorni	180
Dimensioni imballo cm.	20x39 h.14
Peso cartone gr.	280
Altezza pallet cm.	108