



Scheda 20216.EU	Rev. 3	<b>RUSTEGO SOTTO FIENO DI MONTAGNA SV</b>	Approvata da RAQ <i>F. De Luca</i>	Validità Dal 10/03/2025 Pag. 1/2
--------------------	-----------	---	--	--

## CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

20216 RUSTEGO SOTTO FIENO DI MONTAGNA SV

## DESCRIZIONE

Formaggio molle affinato sotto fieno di montagna.

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino, sale, caglio. affinato sotto fieno di montagna. crosta non edibile

## PROCESSO PRODUTTIVO

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



## 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: Reg. UE 1169/2011 Ann. II e successive modifiche ed integrazioni. Prodotto e/o confezionato nello stabilimento: IT 42 16 CE - Prodotto solo con latte italiano.

## CARATTERISTICHE GENERALI

<b>Stagionatura minima</b>	30 giorni
<b>Descrizione crosta</b>	Sottile di colore giallo chiaro o paglierino.
<b>Aspetto della pasta</b>	Compatta o leggermente occhiata di colore bianco o leggermente paglierino.
<b>Sapore</b>	Dolce, delicato.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Umidità	ISO 21543:2006	%	< 51,00



Scheda 20216.EU	Rev. 3	<b>RUSTEGO SOTTO FIENO DI MONTAGNA SV</b>	Approvata da RAQ <i>F. De Rosa</i>	Validità Dal <b>10/03/2025</b> Pag. 2/2
--------------------	-----------	---	--	---

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Attività dell'acqua	Determinazione attività dell'acqua		0,95- 0,98

## VALORI NUTRIZIONALI

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Valore energetico	MP-0297-R2/03	Kcal/KJ	366-1518
Grassi	ISO 3432 3433/75	g/100 g	30
Di cui grassi saturi	MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN-34/96	g/100 g	18
Carboidrati	MP 0297-R2/03	g/100 g	0
Carboidrati di cui zuccheri	MP 2084-R0/12	g/100 g	0
Proteine	UNI EN ISO-14891/02	g/100 g	24
Sale	MP 1289 rev 9 2015	g/100 g	1,7

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	METODO	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
Salmonella	ISO 6579	25 g	assente	nessuna
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	25 g	assente	nessuna
Escherichia coli	ISO 16649-2	UFC/g	<1000	m=100, M=1000, n=5, c=2
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1	UFC/g	<100	m=100, M=1000, 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.	6
Cartoni/pallet nr.	48
Confezioni per collo nr.	2
Shelf life giorni	150
Altezza pallet cm.	116
Dimensioni imballo cm.	27x48 h.15
Peso cartone gr.	580
Codice EAN pezzo	2291456
Codice EAN cartone	8007559202161
Tipologia di imballo	Cartone