

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 28/11/2017
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola
Denominazione commerciale	Piave DOP Vecchio
Descrizione prodotto	Il formaggio Piave DOP Vecchio nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dove i foraggi, ricchi di infiorescenze, attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. Prodotto ancora oggi secondo le antiche regole dell'arte casearia, è un formaggio a pasta cotta, duro e viene proposto nelle tre classiche stagionature. Il Piave DOP Vecchio ha una pasta compatta di colore giallo paglierino e un sapore intenso e corposo. La stagionatura di 6 mesi gli conferisce delle complessità aromatiche che lo rendono assolutamente unico. Per tutelare i consumatori, il nome del prodotto viene marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato. Per facilitarne la riconoscibilità al momento dell'acquisto, viene inoltre personalizzato con un'etichetta in carta seta con l'indicazione della stagionatura, applicata sul piatto.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	1000 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0644
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212040643
Codice EAN unità imballo	18000212040640
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (g/m/a)
Scadenza / TMC (gg)	240
Stagionatura minima (gg)	180
Temperatura di conservazione	da 4 a 8 °C
Unità di misura di vendita	Pezzo
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo
0644	Disco in pelure, sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-PA-PE	0,01 kg	1,01 kg	16x22x7,5	Scatola in cartone ondulato	16	16,71 kg	25x45x25

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)
0644	Pallet EPAL	7	5	35	120x80x139,5	605 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 28/11/2017
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1846		
Energia (kcal)	445		
Grassi (g)	36		
di cui acidi grassi saturi (g)	25		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	29		
Sale (g)	1,9		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di 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 ed M.

Caratteristiche chimiche (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Umidità	%	29	
Residuo secco	%	71	
Grassi sul secco (g)	g	51	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 28/11/2017
Verifica/App.: AQ

Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola

lattebusche

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE

Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:04	-
FSSC 22000	-

