

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 18/12/2024
Verifica/App.: 18/12/2024

Gerla - formaggio duro da tavola



Denominazione legale	Gerla - formaggio duro da tavola
Denominazione commerciale	Form. Gerla
Descrizione prodotto	Il Gerla è un formaggio Lattebusche a pasta cotta, duro e stagionato. La sua lavorazione, tipica della tradizione casearia bellunese. La sapiente stagionatura in magazzini a temperatura controllata per oltre 6 mesi, conferisce al formaggio un sapore corposo e deciso, con un retrogusto lievemente piccante, che ricorda i formaggi di una volta. È facilmente riconoscibile grazie alla classica pelure, dove viene ritratta la cesta di vimini usata un tempo dai malgari bellunesi per trasportare il fieno.
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Crosta non edibile.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0415
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212081892
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Stagionatura minima (gg)	180
Temperatura di conservazione	da 2 a 14 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo	Dimensioni imballo LxIxH (cm)
0415	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	6,5 kg	30x30x7,2	Scatola in cartone ondulato.	2	13,32 kg	33x33x17
0415	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	6,5 kg	30x30x7,2				
0415	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	6,5 kg	30x30x7,2	Disco in pelure in superficie.	1	6,5 kg	30x30x7,2

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 18/12/2024
Verifica/App.: 18/12/2024

Gerla - formaggio duro da tavola



Articolo	Bancale					
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)	Peso lordo bancale
0415	Pallet EPAL	6	3	18	120x80x65,5	260 kg
0415	Pallet EPAL	9	12	100	120x80x100,9	670 kg
0415		0	0	0		0 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Foglio in PP	PP 5	PLASTICA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1867		
Energia (kcal)	450		
Grassi (g)	37		
di cui acidi grassi saturi (g)	24		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	29		
Sale (g)	1,7		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	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

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	28
Residuo secco	%	72
Grassi sul secco (g)	g	51

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 18/12/2024
Verifica/App.: 18/12/2024

Gerla - formaggio duro da tavola



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 05 105 CE

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027