

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 05/04/2022  
Verifica/App.: 06/12/2022Piave DOP Vecchio - formaggio duro da  
tavola grattugiato


<b>Denominazione legale</b>	Piave DOP Vecchio - formaggio duro da tavola grattugiato
<b>Denominazione commerciale</b>	Piave DOP Vecchio grattugiato fresco
<b>Descrizione prodotto</b>	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 classiche tre stagionature. Il Piave DOP Vecchio ha una pasta compatta di colore giallo paglierino e un sapore intenso e corposo. La stagionatura di oltre 6 mesi gli conferisce delle complessità aromatiche che lo rendono assolutamente unico.
<b>Ingredienti</b>	Latte vaccino, sale, caglio.

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	70 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	0607
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212041015
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212041012
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	NN/NN/NNNN (g/m/a)
<b>Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)</b>	120
<b>Stagionatura minima (gg)</b>	180
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 4 a 8 °C
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di misura di vendita</b>	Pezzo
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	<60gg/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)
0607	sacchetto in PP-evoh in atm	0,004 kg	0,07 kg	3x120x185	scatola espositore in cartone ond. con coperchio in cartone ond.	10	0,83 kg	19,5x14,8x18

Articolo	Bancale					
	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)	Peso lordo bancale
0607	Pallet EPAL	32	5	256	120x80x104,5	232 kg

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 05/04/2022  
Verifica/App.: 06/12/2022Piave DOP Vecchio - formaggio duro da  
tavola grattugiato

## Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Sacchetto per ATM	7	PLASTICA
Scatola	PAP 20	CARTA
Bancale	FOR 50	LEGNO
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)	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 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	%	29
Residuo secco	%	71
Grassi sul secco (g)	g	51
Calcio (mg)	mg	850

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 05/04/2022  
Verifica/App.: 06/12/2022Piave DOP Vecchio - formaggio duro da  
tavola grattugiato

## 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
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE
Consorzio Tutela formaggio Piave DOP - Autorizzazione N.	1/11

## Certificazioni

## Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027