

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 31/03/2022  
Verifica/App.: 06/12/2022

## Piave DOP Mezzano - formaggio duro da tavola



<b>Denominazione legale</b>	Piave DOP Mezzano - formaggio duro da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Piave DOP Mezzano
<b>Descrizione prodotto</b>	Il formaggio Piave DOP Mezzano nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dove i foraggi, ricchi di inflorescenze, 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 Mezzano ha una pasta liscia e compatta, di colore giallo paglierino e priva di occhiatura. L'intensità del suo sapore cresce con l'avanzare della stagionatura. I suoi aromi ricordano la frutta secca e la noce. 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 una etichetta in carta seta con l'indicazione della stagionatura, applicata sul piatto. Naturalmente privo di lattosio, conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione.
<b>Ingredienti</b>	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	1000 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	0638
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212040742
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212040749
<b>Lotto</b>	Data TMC
<b>Codifica lotto</b>	NN/NN/NNNN (g/m/a)
<b>Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)</b>	240
<b>Stagionatura minima (gg)</b>	60
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 4 a 8 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	Pezzo
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità di movimentazione</b>	Imballo
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	>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
0638	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

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 31/03/2022  
Verifica/App.: 06/12/2022Piave DOP Mezzano - 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
0638	Pallet EPAL	7	5	35	120x80x139,5	605 kg

## Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Sacchetto per SV	7	PLASTICA
Scatola	PAP 22	CARTA
Falda	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)	1704		
Energia (kcal)	411		
Grassi (g)	34		
di cui acidi grassi saturi (g)	23		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	25		
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	%	34
Residuo secco	%	66
Grassi sul secco (g)	g	52

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 31/03/2022  
Verifica/App.: 06/12/2022Piave DOP Mezzano - 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 86 CE

## Certificazioni

## Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027