

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 31/03/2022
Verifica/App.: 21/02/2023**Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio duro da tavola****lattebusche**

Denominazione legale	Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio duro da tavola.
Denominazione commerciale	Piave DOP Vecchio Selezione Oro
Descrizione prodotto	Il formaggio Piave DOP Vecchio Selezione Oro 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 Selezione Oro viene garantito oltre i 12 mesi di stagionatura. Ha una pasta compatta di colore giallo carico e un sapore intenso e corposo, mai piccante, con delle leggere note fruttate 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 una etichetta di 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.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	300 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0645
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212040650
Codice EAN unità imballo	18000212040657
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (g/m/a)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	90
Stagionatura minima (gg)	365
Temperatura di conservazione	da 4 a 8 °C
Unità di misura di vendita	Pezzo
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 31/03/2022
Verifica/App.: 21/02/2023Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio
duro da tavola


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	Dimensioni imballo LxIxh (cm)
0645	Disco in pelure, sacchetto per ATM in PE-evoh-PA-PE	0,004 kg	0,3 kg	16x8x5	Scatola in cartone ondulato.	12	3,73 kg	24x17x17
0646	Disco in pelure, sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-PA-PE	0,03 kg	0,53 kg	15x8x7,2	Scatola in cartone ondulato	30	16,45 kg	25x45x25

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
0645	Pallet EPAL	24	10	240	120x80x184,5	915 kg
0646	Pallet EPAL	7	5	35	120x80x139,5	596 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Film	7	PLASTICA
Scatola	PAP 22	CARTA
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)	1938		
Energia (kcal)	467		
Grassi (g)	38		
di cui acidi grassi saturi (g)	26		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	30		
Sale (g)	2,0		

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.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 31/03/2022
Verifica/App.: 21/02/2023Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio
duro da tavola


Caratteristiche chimiche

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	26
Residuo secco	%	74
Grassi sul secco (g)	g	51

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	-
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

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027