Rev. **2** del **31/03/2022**
Verifica/App.: **06/12/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Piave DOP Mezzano - formaggio duro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Piave DOP Mezzano - formaggio duro da tavola
Denominazione commerciale	Piave DOP Mezzano
Descrizione prodotto	Il formaggio Piave DOP Mezzano 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 Mezzano ha una pasta liscia e compatta, di colore giallo paglierino, 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 marcato 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	**200 grammi**
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	064Q
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212040582
Codice EAN unità imballo	18000212040589
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (gg/mm/aaaa)
Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg)	240
Stagionatura minima (gg)	60
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

Articolo	Confezione				Imballo			
Codice articolo	**Tipo confezione**	**Peso tara confezione**	**Peso lordo confezione**	**Dimensioni confezione Lxlxh (cm)**	**Tipo imballo**	**U.V. per imballo**	**Peso lordo imballo**	**Dimensioni imballo Lxlxh (cm)**
064Q	disco in pelure + sacchetto sottovuoto in PE/EVOH/PA/PE	0,003 kg	0,2 kg	14,5x8x3	scatola espositore in cartone ondulato	16	3,35 kg	20x20x14

Rev. **2** del **31/03/2022**
Verifica/App.: **06/12/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Piave DOP Mezzano - formaggio duro da tavola

lattebusche

Articolo	Bancale					
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet Lxlxh (cm)	Peso lordo bancale
064Q	Pallet EPAL	20	10	200	120x80x154,5	690 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

Rev. **2** del **31/03/2022**
Verifica/App.: **06/12/2022**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Piave DOP Mezzano - 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 05 105 CE
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento
FSSC 22000 - CERT. N.45495
UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151
Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027