

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 31/03/2022  
Verifica/App.: 21/09/2022**Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio  
duro da tavola****lattebusche**

<b>Denominazione legale</b>	Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio duro da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Piave DOP Vecchio Selezione Oro
<b>Descrizione prodotto</b>	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 un'etichetta di carta seta con l'indicazione della stagionatura, applicata sul piatto.
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

**Anagrafica generale**

<b>Formato</b>	200 grammi
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume nominale
<b>Codice articolo di vendita</b>	064V
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità consumatore</b>	8000212041084
<b>Codice EAN unità imballo</b>	18000212041081
<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>	365
<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



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 31/03/2022  
Verifica/App.: 21/09/2022Piave 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
064V	sacch.sottov.in PE-EVOH-PA-PE, carta arcoprint 1EW90g. con plastif.UV12 my	0,005 kg	0,2 kg	13x8x3,5	scatola espositore in cartone ondulato	10	2,15 kg	15,5x20x15

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)
064V	Pallet EPAL	30	8	240	120x80x134,5	536 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)	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. 1 del 31/03/2022  
Verifica/App.: 21/09/2022**Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio  
duro da tavola****lattebusche****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**

<b>Ragione Sociale OSA</b>	Lattebusche s.c.a.
<b>Indirizzo OSA</b>	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
<b>Codice di identificazione sanitaria</b>	IT 05 105 CE
<b>Stabilimento di confezionamento/etichettatura</b>	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)
<b>Codice di identificazione sanitaria</b>	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