

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 6 del 05/04/2022
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 | 1000 grammi |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita | 0670 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità consumatore | 8000212040841 |
| Codice EAN unità imballo | 18000212040848 |
| Lotto | Data TMC |
| Codifica lotto | NN/NN/NNNN (g/m/a) |
| Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg) | 240 |
| 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. 6 del 05/04/2022
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) |
| 0670 | Disco in pelure, sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-PA-PE | 0,01 kg | 1,01 kg | 15,5x7,5x14,5 | Scatola in cartone ondulato | 16 | 16,71 kg | 25x45x25 |
| 0618 | Disco in pelure, sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-PA-PE | 0,01 kg | 1,36 kg | 16x22x7,5 | Scatola in cartone ondulato | 4 | 5,84 kg | 32x32x10 |

| 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 |
| 0670 | Pallet EPAL | 7 | 5 | 35 | 120x80x139,5 | 605 kg |
| 0618 | Pallet EPAL | 6 | 7 | 42 | 120x80x84,5 | 265 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. 6 del 05/04/2022
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