

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 16/01/2025
Verifica/App.: 21/03/2025

Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio
duro da tavola



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 pastorizzato, sale, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0409
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080383
Lotto	Alfanumerico
Codifica lotto	LAANN (La/m/gg)
Stagionatura minima (gg)	365
Temperatura di conservazione	da 2 a 14 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



Articolo		Confezione				
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)		
0409	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	6,5 kg	30x30x7,2		
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
0409	Pallet EPAL	9	12	100	120x80x100,9	670 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Foglio in PP	PP 5	PLASTICA
Falda	PAP 20	CARTA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 16/01/2025
Verifica/App.: 21/03/2025

Piave DOP Vecchio Selezione Oro - formaggio
duro da tavola



Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
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.

Caratteristiche chimiche

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	26
Residuo secco	g	74
Grassi sul secco (g)	g	51
Calcio (mg)	mg	1,003

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 16/01/2025
Verifica/App.: 21/03/2025

Piave DOP Vecchio Selezione Oro - 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	-
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 UE

Certificazioni

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