

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 21/03/2025  
Verifica/App.: 21/03/2025Piave DOP Vecchio Riserva - formaggio duro  
da tavola


<b>Denominazione legale</b>	Piave DOP Vecchio Riserva - formaggio duro da tavola
<b>Denominazione commerciale</b>	Piave DOP Vecchio Riserva
<b>Descrizione prodotto</b>	Il formaggio Piave DOP Vecchio Riserva 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 Riserva viene garantito oltre i 18 mesi di stagionatura. Solo un numero limitato di forme viene portato a stagionatura così avanzata rendendolo un formaggio ricercato da intenditori e gourmet. Ha una pasta compatta di colore giallo carico tendente all'ocra e un sapore intenso e corposo, non piccante nè pungente, con una nota particolare che lo rende assolutamente unico e inconfondibile. 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 in carta pelure 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.
<b>Ingredienti</b>	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Crosta non edibile.

## Anagrafica generale

<b>Formato</b>	Forma intera
<b>Peso variabile o Peso nominale</b>	Peso/Volume variabile
<b>Codice articolo di vendita</b>	0419
<b>Marchio</b>	Lattebusche
<b>Codice EAN unità imballo</b>	98000212081373
<b>Lotto</b>	Alfanumerico
<b>Codifica lotto</b>	LAANN (La/m/gg)
<b>Stagionatura minima (gg)</b>	547
<b>Temperatura di conservazione</b>	da 2 a 14 °C
<b>Unità di misura di vendita</b>	KG
<b>Unità di vendita</b>	Confezione
<b>Unità movimentazione</b>	Confezione
<b>Deperibilità prodotto (DL 198/2021)</b>	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)
0419	Disco in pelure in superficie.	0,002 kg	5,2 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
0419	Pallet EPAL	9	12	100	120x80x100,9	540 kg

## Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
Film	7	PLASTICA

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 21/03/2025  
Verifica/App.: 21/03/2025Piave DOP Vecchio Riserva - formaggio duro  
da tavola


Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
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.

## 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	920

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 5 del 21/03/2025  
Verifica/App.: 21/03/2025Piave DOP Vecchio Riserva - 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	-
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 UE

## Certificazioni

## Norma/Standard di riferimento

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027