

Formagella Tremosine Affumicata



Formaggio tipico di Tremosine a pasta semidura, occhiata, dal sapore fragrante e dal profumo delicato delle essenze dei prati di montagna, arricchito dall'affumicatura. Ottenuta con latte prodotto nelle stalle nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano. Sapientemente stagionata in locali con muffe selezionate e successivamente affumicata con aromatizzante di affumicatura. Prodotto squisitamente buono e della massima digeribilità.

Shelf life: la Formagella Tremosine è stata sottoposta ad un challenge test (prova di contaminazione del prodotto) per la valutazione del potenziale di crescita e del tasso massimo di crescita per *Listeria Monocytogenes* (vedasi Commissione della Comunità Europea SANCO/1628/2008 ver. 9.3-26112008 e documento di lavoro AFFSA del Novembre 2008).

Dallo studio emerge che il prodotto non costituisce terreno favorevole alla crescita del patogeno ($\delta \leq 0,5 \log_{10} \text{ UFC/g}$) cui si applica il relativo criterio previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i..

Cod. art.	MSF31	
Nome del prodotto	Formagella Tremosine affumicata	
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura con aromatizzante di affumicatura	
Ingredienti	Latte , sale, caglio, fermenti lattici, aromatizzante di affumicatura Origine del latte: Italia Crosta non edibile	
Zona di Produzione	Altipiano di Tremosine nel Parco Alto Garda Bresciano.	
Parametri merceologici	Forma cilindrica 16-18 cm, scalo 5-7 cm, crosta affumicata, pasta morbida, occhiatura piccola irregolare, profumo caratteristico	
Marchio	FORMAGELLA TREMOSINE con croce al centro ottenuto in fase di produzione sul piano della forma	
Certificazioni	Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato UNI EN ISO 9001.	
Stagionatura	Non inferiore ai 40 giorni	
Pezzatura	circa 1,4 kg (peso variabile)	
Imballo primario	Cartone idoneo al contatto alimentare	
Pallettizzazione	Cartone da 2, 4, 6, 12 pezzi	
Shelf Life	Forme intere TMC dall'incartonamento : 60 giorni	
Conservazione	+2°C, +4°C	
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia	1627 kJ - 392 kcal
	Grassi	30 g
	di cui acidi grassi saturi	22 g
	Carboidrati	5 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	25 g
	Sale	2,1 g
Valori microbiologici	Escherichia Coli.....	n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g
	Listeria m.	assente/25g
	Salmonella spp.	assente/25g
	Stafilococchi coag.pos.....	n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g
Allergeni (Reg. CE 1169/11)	Presenti come ingredienti: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Presenti in tracce: nessuno	
Codice ean	2 864436	

IT
03/420
CE

alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

ST MSF31 Rev12 del 01/12/22