

# Formagella Tremosine al peperoncino



La Formagella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione. La variante al peperoncino è prodotta con latte vaccino proveniente esclusivamente da allevamenti posti nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, con l'aggiunta di peperoni e peperoncino.

**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.	MSFPE	
Nome del prodotto	Formagella Tremosine al peperoncino intera (circa 1,4 Kg)	
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura con l'aggiunta di peperoni e peperoncino	
Ingredienti	<b>Latte</b> , sale, caglio, peperone 0,08%, peperoncino Jalapeno 0,05%, fermenti lattici Origine del latte: Italia Crosta non edibile	
Zona di Produzione	Altipiano di Tremosine nel Parco Alto Garda Bresciano. Parco Alto Garda Bresciano	
Parametri merceologici	Forma cilindrica 16-18 cm, scalzo 5-7 cm, pasta morbida, occhiatura piccola irregolare, dal delicato sapore caratteristico	
Certificazioni	Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001:2015	
Stagionatura	Non inferiore ai 30 giorni	
Pezzzatura	circa 1,4 kg (peso variabile)	
Imballo primario	Cartone idoneo al contatto alimentare	
Pallettizzazione	Cartone da 2, 4, 6 o 12 pezzi	
Shelf Life	Forma intera TMC dal confezionamento: 60 giorni	
Condizioni di conservazione	0°C, +8°C	
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia	1682 kj - 405 kcal
	Grassi	31,0 g
	di cui acidi grassi saturi	23,0 g
	Carboidrati	4,9 g
	di cui zuccheri	0,0 g
	Proteine	27,0 g
	Sale	1,4 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:10 M:100 ufc/g
Allergeni (Reg. CE 1169/11)	Presenti come ingredienti: <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Presenti in tracce: nessuno	
Codice ean	2 371464	