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 ($\delta \leq 0{,}5$ log10 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	**Latte**, caglio, peperone 0,4%, peperoncino Jalapeno 0,4%, sale, fermenti lattici. 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, scalzo 5-7 cm, pasta morbida, occhiatura piccola irregolare, dal delicato sapore caratteristico
Certificazioni	Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001
Stagionatura	Non inferiore ai 30 giorni
Pezzatura	circa 1,4 kg (peso variabile)
Imballo primario	Cartone idoneo al contatto alimentare
Pallettizzazione	Cartone da 2, 4, 6 o12 pezzi
Shelf Life	Forma intera TMC dal confezionamento: 60 giorni
Condizioni di conservazione	+2°C, +4°C
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 1682 kJ - 405 kcal Grassi 31 g di cui acidi grassi saturi 23 g Carboidrati 4,9 g di cui zuccheri 0 g Proteine 27 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: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 371464

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