

Formagella Tremosine alle prugne



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 alle prugne è prodotta con latte vaccino ottenuto negli allevamenti nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, con l'aggiunta di prugne tritate.

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 ($\delta \leq 0,5 \log_{10}$ UFC/g) cui si applica il relativo criterio previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i..

Cod. art.	MSFPR	
Nome del prodotto	Formagella di Tremosine alle prugne	
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura con l'aggiunta di prugne di provenienza esclusivamente italiana	
Ingredienti	Latte , prugne secche 1,7% (prugne secche, conservante: potassio sorbato), sale, caglio, 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 UNI EN 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, 12 pezzi	
Shelf Life	Forma intera TMC dall'incartamento: 60 giorni	
Conservazione	+2°C, +4°C	
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia	1575 kJ - 379 kcal
	Grassi	30 g
	di cui acidi grassi saturi	22 g
	Carboidrati	5,4 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	23 g
	Sale	0,90 g
Valori microbiologici	Escherichia Coli.....n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g	
	Listeria m.assente/25g	
	Salmonella sppassente/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 609397	