

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 ($\delta \leq 0,5 \log_{10} \text{UFC/g}$) 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 Intera ca. 1,4 kg |
| Tipo di formaggio | Formaggio semigrasso a pasta semidura con l'aggiunta di prugne di provenienza esclusivamente italiana |
| Ingredienti | Latte , sale, prugne secche 0,2% (prugne secche, conservante: potassio sorbato E 202), caglio, fermenti lattici. 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 |
| Stagionatura | Non inferiore ai 30 giorni |
| Pezzatura | circa 1,4 kg (peso variabile) |
| Imballo | Cartone da 2, 4, 6 o 12 pezzi |
| Shelf Life | Forma intera TMC: 60 giorni |
| Conservazione | +2°C, +4°C |
| 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:10 M:100 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 |