

Formagella Tremosine al tartufo



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 tartufo è prodotta con latte vaccino proveniente esclusivamente da allevamenti posti nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, con l'aggiunta di tartufo nero estivo.

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.	MSFTA
Nome del prodotto	Formagella di Tremosine al tartufo Intera ca. 1,4 kg
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura con aggiunta di tartufo nero
Ingredienti	Latte , sale, tartufo nero estivo 0,2% (<i>Tuber Aestivum</i> vitt., olio extra vergine oliva, aroma), caglio, 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, profumo caratteristico al tartufo
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 dall'incartamento: 60 giorni
Condizioni di conservazione	0°C, +8°C
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 1496 kJ – 360 kcal Grassi 29,0 g di cui acidi grassi saturi 24,0 g Carboidrati 2,8 g di cui zuccheri 0,0 g Proteine 23,0 g Sale 1,5 g
Valori microbiologici	<i>Escherichia Coli</i> n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g <i>Listeria m.</i> assente/25g <i>Salmonella spp</i> assente/25g <i>Stafilococchi coag.pos</i> 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 376905