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 a fette.

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 (δ ≤ 0,5 log10 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
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura con aggiunta di tartufo nero
Ingredienti	**Latte**, tartufo nero estivo 1,4% (Tuber Aestivum vitt., olio di semi di girasole, sale, aroma), sale, 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
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 dall'incartonamento: 60 giorni
Condizioni di conservazione	+2°C, +4°C
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 1496 kJ – 360 kcal Grassi 29 g di cui acidi grassi saturi 24 g Carboidrati 2,8 g di cui zuccheri 0 g Proteine 23 g Sale 1,50 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 376905

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