

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 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
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 nutrizionali per 100 g	Energia 1643 kJ (392 kcal) Grassi 31,8 g di cui acidi grassi saturi 16,1 g Carboidrati 0,7 g di cui zuccheri 0,7 g Proteine 27,0 g Sale 1,7 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: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