



Formagella Tremosine



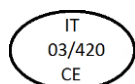
La Formagella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione. Il latte, di origine definita, viene prodotto dai soci; la lavorazione e la stagionatura avvengono nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, nel Caseificio Sociale Alpe del Garda. Queste caratteristiche sono state verificate da CSQA per potervi garantire un alimento certificato a partire dalla sua origine.

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.	MSF01
Nome del prodotto	Formagella Tremosine
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto da latte vaccino pastorizzato
Ingredienti	Latte , 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
Marchio	FORMAGELLA TREMOSINE con croce al centro ottenuto in fase di produzione sul piano della foma
Certificazioni	Prodotto certificato CSQA ISO 22005:2008. Prodotto garantito dal Marchio di Qualità del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001:2015
Stagionatura	Non inferiore ai 40 giorni
Pezzatura	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 1690 kJ - 407 kcal Grassi 32,0 g di cui acidi grassi saturi 24,0 g Carboidrati 3,4 g di cui zuccheri 0,0 g Proteine 26,0 g Sale 2,3 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 Ph..... 5,31 Aw..... 0,961
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 238063



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

ST MSF01 Rev12 del 01/03/20