



Formagella Tremosine

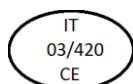


La Formagella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione. Il latte, di origine definita, viene prodotto dai soci; la lavorazione e la stagionatura avvengono 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 | |
| Ingredienti | Latte , sale, 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 | |
| Marchio | FORMAGELLA TREMOSINE con croce al centro ottenuto in fase di produzione sul piano della forma | |
| 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 9001:2008 | |
| Stagionatura | Non inferiore ai 40 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 | 1655 kJ (395 kcal) |
| | Grassi | 32,3 g |
| | di cui acidi grassi saturi | 16,5 g |
| | Carboidrati | 0,7 g |
| | di cui zuccheri | 0,4 g |
| | Proteine | 26,3 g |
| | Sale | 2,2 g |
| Valori microbiologici | Escherichia Coll..... | 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 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 Rev07 del 28/10/14