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 (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.	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.
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. Prodotto garantito dal marchio territoriale del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001
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, 12 pezzi
Shelf Life	Forma intera TMC dall'incartonamento: 60 giorni
Condizioni di conservazione	+2°C, +4°C
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 1690 kJ - 407 kcal Grassi 32 g di cui acidi grassi saturi 24 g Carboidrati 3,4 g di cui zuccheri 0 g Proteine 26 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…….. 5,14 aw…….. 0,971
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

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