



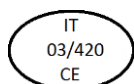
# Formagella Tremosine ubriaca

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. Successivamente viene affinata in vinaccia rossa ed in seguito in vino rosso.

**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.	MSFUB
Nome del prodotto	Formagella Tremosine ubriaca
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto da latte vaccino pastorizzato affinato in vinaccia rossa ed in seguito in vino rosso.
Ingredienti	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti lattici. Affinata in vino rosso 3.0%-4.0%. ( <b>Solfiti</b> in tracce). Crosta NON edibile Origine del latte: Italia
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	Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001:2015
Bollo CE stabilimento di affinamento e confezionamento	CE IT 9/2956/L
Stagionatura	Non inferiore ai 40 giorni
Pezatura	circa 1,4 kg (peso variabile)
Imballo primario	Sacchetto termoretraibile idoneo al contatto alimentare
Imballo secondario	Cartone idoneo al contatto alimentare
Pallettizzazione	Cartone da 2, 4, 6 o 12 pezzi
Shelf Life	TMC dal confezionamento: 180 giorni
Condizioni di conservazione	0°C, +4°C
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 1652 kJ - 398 kcal Grassi 32 g di cui acidi grassi saturi 22 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 28 g Sale 1,9 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: <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Presenti in tracce: <b>Solfiti</b> (nella crosta).
Codice ean	2 200400



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 Rev01 del 18/05/2021