

SCHEMA TECNICA																									
BASTARDO DEL GRAPPA																									
PRODOTTO NELLE CERTIFICAZIONI DI FILERA UNI-EN ISO 22005:2008 CERT. N°39203																									
DENOMINAZIONE	FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA COD. PRODOTTO: BASFO001																								
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio Veneto prodotto con latte esclusivamente italiano, proveniente da allevamenti del territorio del Monte Grappa e pedemontana. Formaggio da tavola prodotto con latte pastorizzato. LA STAGIONATURA si compie con un minimo di 60 fino a 180 giorni. Durante questo periodo il formaggio Bastardo subisce continui rivoltamenti, per favorire l'asciugatura e la corretta stagionatura.																								
INGREDIENTI	LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE, FERMENTI LATTICI - Allergeni : contiene latte e derivati del latte: LATTOSIO																								
PEZZATURA E CARATTERISTICHE	Forma cilindrica con altezza media compresa tra 5 e 8 cm. E diametro tra 25 e 30cm. Il peso può variare da 4,5 a 5,5 kg. La crosta è rugosa e asciutta e pulita, la pasta semidura granulosa, con il protrarsi della stagionatura e invecchiamento. Di colore paglierino chiaro, nel tempo diventa un paglierino più intenso. Occhiatura piccola e media distribuita in modo uniforme sulla pasta.																								
SCHELF LIFE	Non è prevista nessuna scadenza specifica per le forme intere. Il formaggio è in ogni caso da consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione per ottimizzare le sue caratteristiche organolettiche. La conservazione delle forme intere può avvenire ad una temperatura compresa tra i 12 - 14°C. Gli spicchi confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata, prevedono invece una conservazione di 180 giorni dalla data di confezionamento, con dicitura da "consumarsi preferibilmente entro giorno mese e anno riportati su etichetta. La temperatura di conservazione del confezionato deve essere = < a 4 ° C. CROSTA NON EDIBILE																								
VALORI VUTRIZIONALI MEDI IN 100 GRAMMI DI PRODOTTO	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">440 kcal</td> <td style="text-align: right;">1843kj</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td></td> <td style="text-align: right;">37.00 g</td> </tr> <tr> <td>: di cui acidi grassi saturi</td> <td></td> <td style="text-align: right;">24.65 g</td> </tr> <tr> <td>: di cui grassi insaturi</td> <td></td> <td style="text-align: right;">11.10 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0.08 g</td> </tr> <tr> <td>: di cui zuccheri</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0.02 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td></td> <td style="text-align: right;">27.00 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1.80 g</td> </tr> </table>	Energia	440 kcal	1843kj	Grassi		37.00 g	: di cui acidi grassi saturi		24.65 g	: di cui grassi insaturi		11.10 g	Carboidrati		0.08 g	: di cui zuccheri		0.02 g	Proteine		27.00 g	Sale		1.80 g
Energia	440 kcal	1843kj																							
Grassi		37.00 g																							
: di cui acidi grassi saturi		24.65 g																							
: di cui grassi insaturi		11.10 g																							
Carboidrati		0.08 g																							
: di cui zuccheri		0.02 g																							
Proteine		27.00 g																							
Sale		1.80 g																							
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>COLIFORMI TOTALI</td> <td style="text-align: right;"><100.000</td> </tr> <tr> <td>ESCHERICCHIA COLI</td> <td style="text-align: right;"><100</td> </tr> <tr> <td>STAPHYLOCOCCUS COAG POSITIVI</td> <td style="text-align: right;"><100</td> </tr> <tr> <td>SALMONELLA</td> <td style="text-align: right;">ASSENZA IN 25g</td> </tr> <tr> <td>LISTERIA MONOCYTOGENES</td> <td style="text-align: right;">ASSENZA IN 25 g</td> </tr> </table>	COLIFORMI TOTALI	<100.000	ESCHERICCHIA COLI	<100	STAPHYLOCOCCUS COAG POSITIVI	<100	SALMONELLA	ASSENZA IN 25g	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENZA IN 25 g														
COLIFORMI TOTALI	<100.000																								
ESCHERICCHIA COLI	<100																								
STAPHYLOCOCCUS COAG POSITIVI	<100																								
SALMONELLA	ASSENZA IN 25g																								
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENZA IN 25 g																								
PACKAGIN	Le forme possono essere vendute tal quale, poste su bancale e protette da film trasparente, con singolo incarto, su sacco in pvc per alimenti o su scatola singola di cartone per alimenti.																								
IDENTIFICAZIONE LOTTO	Quando il prodotto è venduto tal quale o su singolo bancale, il lotto viene riportato su DDT.																								
TRASPORTO	Il trasporto delle forme intere può avvenire ad una temperatura compresa da 12 a 14°C. Per il confezionato porzionato sottovuoto o in atmosfera modificata, trasporto deve avvenire ad un temperatura controllata = < 4°C.																								