



Scheda 04046.EU	Rev. 4	LE MALGHE DI VEZZENA 1/4 SV	Approvata da RAQ 	Validità Dal 25/09/2019 Pag. 1/3
--------------------	-----------	------------------------------------	----------------------	--

CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / ITEM CODE AND PRODUCT IDENTIFICATION

04046 LE MALGHE DI VEZZENA

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca proveniente da allevamenti di montagna. Marchiato a fuoco "Malghe di Vezzena".
Fat cheese, produced with cow's milk from the mountain farms. Called "Pastures of Vezzena."

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino, sale, caglio. crosta non edibile
Cow's milk, salt, rennet. rind not edible.

ALLERGENI / ALLERGENS

ALLERGENE / ALLERGENS	PRESENZA E NOME ALLERGENE / PRESENCE AND NAME OF ALLERGEN	CROSS CONTAMINATION / CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	NO / NO	NO / NO
Uova e prodotti a base di uova / Eggs	NO / NO	NO / NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts	NO / NO	NO / NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery	NO / NO	NO / NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard	NO / NO	NO / NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/L / Sulphur dioxide and sulphites	NO / NO	NO / NO
Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts	NO / NO	NO / NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk	SI, lattosio da latte / YES, lactose from milk	NO / NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans	NO / NO	NO / NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs	NO / NO	NO / NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish	NO / NO	NO / NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame	NO / NO	NO / NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybean	NO / NO	NO / NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupini	NO / NO	NO / NO

RIFERIMENTI NORMATIVI: Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Reg. UE 1169/2011. Prodotto o confezionato nello stabilimento: IT 4216 CE - Prodotto solo con latte italiano. /
Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92. Produced or packaged at the factory: IT 4216 CE - Produced only with Italian milk.

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS

Scheda
04046.EURev.
4**LE MALGHE DI VEZZENA 1/4 SV**

Approvata da RAQ

Validità
Dal **25/09/2019**
Pag. 2/3

Ricevimento latte crudo - termizzazione - aggiunta fermenti lattici - coagulazione e rottura cagliata - cottura - formatura - salagione - stagionatura - confezionamento.

Receiving raw milk - thermization - addition of lactic bacteria - coagulation and curd break - cooking - shaping - salting - ripening - packaging.

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

Stagionatura minima Minimum ageing	Superiore a 5 mesi. More than 5 months.
Descrizione crosta Rind description	Liscia e regolare. Smooth and regular
Aspetto della pasta Cheese texture	Compatta, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino per il mezzano; granulosa, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore paglierino per il vecchio. Compact, with scattered small and medium size, light straw color to medium-sized; granular, with scattered holes small and medium-sized, pale yellow in color for the old.
Sapore Taste	Dolce, saporito per il mezzano; leggermente piccante per il vecchio. Sweet, tasty for the medium-sized; slightly spicy for the old one
Idoneità per dieta Latto-Vegetariana Suitable for Lacto-Vegetarian diet	SI YES

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALUE
Umidità / Moisture	ISO 21543:2006	%	30,50 - 38,50
Grassi su sostanza secca / Fat in dry matter	DM 21/04/86	%	> 34,00
Grassi / Total fat	FIL IDL 222:2008	%	26,50 - 35,50
Cloruro di sodio / Sodium chloride	MPI 4-07-025:1999	%	1,40 - 3,40
Proteine / Proteins		%	24,00 - 32,00
Attività dell'acqua / Water activity	Determinazione attività dell'acqua		0,95
Carboidrati / Carbohydrates	MP 0297-R2/03	%	0,50 - 2,00

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALUE
Valore energetico / Energy	MP-0297-R2/03	Kcal/KJ	391/1623
Grassi / Fat	ISO 3432 3433/75	g/100 g	31
Acidi grassi saturi / Saturated fat	MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN-34/96	g/100 g	22
Carboidrati / Carbohydrates	MP 0297-R2/03	g/100 g	0,3
Carboidrati di cui zuccheri / Sugars	MP 2084-R0/12	g/100 g	0,1



Scheda 04046.EU	Rev. 4	LE MALGHE DI VEZZENA 1/4 SV	Approvata da RAQ 	Validità Dal 25/09/2019 Pag. 3/3
--------------------	-----------	------------------------------------	----------------------	---

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALUE
Proteine / Proteins	UNI EN ISO-14891/02	g/100 g	28
Sale / Salt	MP 1289 rev7 2014	g/100 g	2,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT	METODO / METHOD	U.M. / U.M.	VALORE / VALORE	TOLLERANZA / TOLLERANCE
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:1996	25 g	assente	nessuna
Salmonella / Salmonella	ISO 6579:2008	25 g	assente	nessuna
Escherichia coli / Escherichia coli	Determinazione e.coli 24h	UFC/ml	< 1000	m=100, M=1000, n=5, c=2
Stafilococchi aurei / Stafilococchi aurei	ISO 6888-1:2004	UFC/ml	< 100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Coliformi Totali / Total Coliforms	Determinazione coliformi 24 h	UFC/ml	< 10000	m=100, M=10000, n=5, c=2

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05n=numero unità che costituiscono il campione; m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M=limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente;c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M /
Reg. CE 2073/05n=number of units comprising the sample; c=number of sample units giving values over m or between m and M.

LOTTO / LOT

Espresso come numero di 9 cifre; vedasi etichetta posta sul cartone e sul prodotto
Written with 9 digit number; see label on box and on product.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO / CONSERVATION AND TRANSPORT TEMPERATURE

Temperatura di conservazione: - forme intere non superiore ai 12°C- prodotti confezionati non superiore ai 5°C
Temperatura di trasporto: non superiore ai 5°C

Conservation temperature: - whole wheel below 12°C- packaged products below 5°C
Transport temperature: below 5°C

CARATTERISTICHE LOGISTICHE / LOGISTICAL CHARACTERISTICS

Strati/pallet nr.	7
Layer/pallet nr.	7
Cartoni/strato nr.	6
Box/layers nr.	6
Cartoni/pallet nr.	42
Box per pallet nr.	42
Confezioni per collo nr.	4
packs per carton nr.	4
Shelf life giorni	90
Shelf life days	90
Altezza pallet cm.	94,5
Pallet height cm	94,5
Dimensioni imballo cm.	40x40 h.14
Packing dimensions cm.	40x40 h.14
Peso cartone gr.	660
Weight cartons gr.	660