



**Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo**  
Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)  
Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249  
R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

## **FORMAGGIO DURO DA GRATTUGIA PRODOTTO IN ITALIA**

### **s.v. 1/8**

#### **IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Denominazione:</b>	Formaggio duro da tavola e grattugia
<b>Descrizione:</b>	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte bovino. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 60 giorni.
<b>Ingredienti:</b>	Latte, sale, caglio microbico; conservante E1105 lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo)
<b>Allergeni</b>	latte e derivati dell'uovo (E1105 lisozima)
<b>Identificazione</b>	n. di riconoscimento CE IT 03/183 e lotto di produzione (codice alfanumerico)

#### **CARATTERISTICHE FISICHE DELLA FORMA INTERA**

<b>Forma:</b>	Cilindrica con scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate;
<b>Dimensioni:</b>	Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
<b>Peso:</b>	Da 24 a 40 kg.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Aspetto della crosta:</b>	Dura, liscia di colore chiaro oppure giallo dorato naturale con spessore di 4-8 mm
<b>Struttura della pasta:</b>	dura, finemente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura appena visibile; caratteristiche più o meno accentuate in base alla stagionatura;
<b>Colore della pasta:</b>	Bianco o paglierino
<b>Aroma e sapore:</b>	Fragrante, delicato



**Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo**

Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)  
Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201

Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249  
R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 gr. di formaggio)**

<b>Umidità:</b>	gr. > 32.0
<b>Proteine totali</b>	gr. > 30.0
<b>Grasso su ss:</b>	gr. > 32.0

In caseificazione è permessa l'aggiunta di lisozima, che per essendo considerato un conservante trattasi di una proteina naturale estratta tal quale dall'uovo di gallina, utilizzato per prevenire il gonfiore del formaggio come riportato nel Codex Alimentarius (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999).

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Salmonella spp:</b>	assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	assente in 25 g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	< 100 u.f.c./g
<b>Escherichia coli:</b>	< 10 u.f.c./g
<b>Enterobatteriacee totali</b>	< 10 u.f.c./g

### **PORZIONATURA**

Le forme possono essere porzionate e preconfezionate in tranci che consentano la visibilità dello scalzo della forma. Il porzionamento può avvenire in diversi formati: ½, 1/4, 1/8, 1/16, 1/32 di forma, 300 grammi sotto vuoto o filmato. Ogni porzione contiene , la data di scadenza e tutte le informazioni obbligatorie per legge.

### **CARATTERISTICHE LOGISTICHE**

Imballaggio primario:	sacco cryovac
imballaggio secondario:	cartone
n. pezzi per cartone:	4
n. cartoni per strato:	7
strati su pallet:	da 1 a 5
peso del cartone:	16 kg. Circa
tara cartone:	356 gr.
Dimensioni cartone:	45x24X24

conservazione:	da +4° a +8°C
shelf life:	180 gg.

tracciabilità:	lotto impresso sul cartone e sul singolo pezzo
<b>Codice EAN:</b>	2 2546068