

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036



SCHEDA TECNICA: FORMAGGIO DA TAVOLA ALECCIO COD. 030/6

INGREDIENTI:	LATTE, SALE, CAGLIO DI VITELLO, FERMENTI LATTICI “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”
FORMA:	QUADRATA, SCALZO DIRITTO
PESO:	2 KG. CIRCA
CARTONAGGIO:	FORME SFUSE PROTETTE DA FOGLIO DI CARTA ALIMENTARE.
PROCESSO PRODUTTIVO:	PASTORIZZAZIONE DEL LATTE, AGGIUNTA DI CAGLIO, INOCULO FERMENTI E COAGULAZIONE, ROTTURA DELLA CAGLIATA, COTTURA A BASSA TEMPERATURA, ESTRAZIONE DELLA CAGLIATA, MESSA IN FORMA, BREVE SALATURA IN SALAMOIA, LAVAGGIO PERIODICO DELLA CROSTA (ACQUA E SALE), STAGIONATURA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CROSTA:	FINE, CEDEVOLLE, DEBOLMENTE UMIDA, DI COLORE GIALLO TENDENTE ALL'ARANCIATO. NON EDIBILE
COLORE:	GIALLO OCRA TENDENTE ALL'ARANCIATO.
PASTA:	MORBIDA, BURROSA, RILUCENTE AL TAGLIO. IL COLORE TENDE DA CREMA AD AVORIO IN RELAZIONE ALLA STAGIONATURA.
PROFUMO:	DELICATO, CON DECISI SENTORI ERBACEI ED AGRUMATI CON NOTE DI LIEVITI NOBILI.
SAPORE:	DOLCE E NON STUCCHEVOLE
STAGIONATURA:	MINIMO 40 GG.

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

CONSERVAZIONE: IN FRIGORIFERO, TEMPERATURA DA 0 A +4 GRADI, SU TAGLIERE DI LEGNO, CON COPERCHIO PER NON ASSORBIRE ODORI INDESIDERATI. NEI FRIGOR VENTILATI, SE NECESSARIO, PRESENZA DI STRACCIO INUMIDITO, PICCOLA SPUGNA O BICCHIERE D'ACQUA, PER IL CONTROLLO DELL'UMIDITA'. QUESTO FORMAGGIO E' UN PRODOTTO VIVO E LA MIGLIOR CONSERVAZIONE E' L'ACQUISTO DI QUANTITA' PRONTAMENTE CONSUMABILI (3/4GG)

TMC (SHELF LIFE): 60 GG DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO
55 GG. GARANTITI ALLA CONSEGNA

ALLERGENI: CONTIENE LATTE (INDICATO IN INGREDIENTI)

Parametri microbiologici	Limiti o valori guida	Riferimenti
Listeria monocyt.*	Ass. 25/g (n=5,c=0) e/o < 100 ufc/g *	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm, Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii.
Salmonelle Spp.**	Ass. 25/g (n=5,c=0)**	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> , Reg. CE 2073/05 e ss. Mm. E ii.
E. coli	< 100 ufc/gr	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Valori guida diversi dal Reg. CE 2073/05 e ss.mm.e ii.
E. coli produttore di tossina Shiga (STEC)	Assente on 25/gr.	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Valori guida diversi dal Reg. CE 2073/05 e ss.mm.e ii.
Staph. aureus coag. +	< 10 ufc/gr. In caso di cariche > 100.000 ufc/g, effettuare ricerca di enterossina stafilococcica	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Valori guida diversi dal Reg. CE 2073/05 e ss.mm.e ii.
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 gr (n=5,c=0)	Regione Piemonte Protocollo tecnico Distribuzione/Comm Criteri di <u>sicurezza alimentare</u> Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii.

**Listeria monocytogenes*: per i prodotti RTE, diversi per gli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti ai fini medici speciali, e' < 100 ufc/g durante il periodo di conservabilita'

** *Salmonelle*: escluso i prodotti per i quali e' possibile dimostrare che, grazie al tempo di maturazione e dell'aw del prodotto, non vi e' rischio di *Salmonella spp.*

** Per i formaggi caprini/ovini certificazione della Ditta produttrice sull'assenza di latte vaccino.

BERTOLINO S.R.L.

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI

STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

VALORI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI per 100 g.	
ENERGIA	kJ 1498 kcal 361
Grassi	g 29
di cui	
- acidi grassi saturi	g 20
Carboidrati	g 0
di cui	
- zuccheri	g 0
Proteine	g 25
Sale	g 2,2

PRODOTTO DA VENDERE A PESO

ULTIMA REVISIONE: AGOSTO 2025