



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI
FORMAGGIO TUTTO ITALIANO
BIOLOGICO H/MLF
Product certified Halal by HIA

ST/06 IT BIO H/MLF

bioagri cert

Rev. 05 del

15/05/2019

Pag.1/3

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: FORMAGGIO TUTTO ITALIANO BIOLOGICO - HALAL

Descrizione: formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione prodotto in Italia, ottenuto da latte vaccino biologico prodotto in allevamenti italiani certificati biologici. Latte ottenuto nel rispetto del regolamento CE 834/2007 e delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa nazionale e dal Reg. CE 852/04 e 853/04 e sottoposto a un processo di lavorazione caratterizzato da utilizzo di siero innesto, coltura selezionata di fermenti lattici autoctoni, enzima coagulante adatto ai vegetariani, cottura in caldaia e giacenza sottosiero della cagliata per un tempo totale di 30/70 minuti a 53-55°C. Naturalmente privo di lattosio per naturale tipico processo di fabbricazione. Stasi in fascera con permanenza della massa caseosa per circa 2 giorni, salatura in soluzione satura di sale NaCl per circa 14-20 giorni e maturazione minimo 60 giorni. La crosta è edibile, si consiglia raschiatura per uno strato di 2-3 mm di spessore. **Il formaggio dovrà subire una stagionatura minima di 60 gg prima di essere destinato al consumo.** Il formaggio è certificato HALAL HIA-ITA-00323-016.

Ingredienti: latte vaccino biologico, siero innesto (coltura selezionata di fermenti lattici autoctoni), sale.

Coadiuvante tecnologico: enzima coagulante prodotto dalla fermentazione di una coltura purificata di una specie fungina Rhizomucor miehei.

Allergeni: presenza del latte (principale ingrediente).

OGM: derivato dal latte biologico, è privo di OGM e non è interessato da un obbligo di etichettatura come derivato di OGM (Regolamento 1829-1830/2003 CE).

Identificazione del prodotto: placca di caseina riportante Bollo Sanitario IT05/306 CE e numero progressivo. Identificazione prodotto biologico con placca e fascia Biologico. Identificazione ad inchiostro con data lotto lavorazione e numero giro. Identificazione HALAL con timbro ad inchiostro riportante il logo dell'ente certificatore.

Destinazione d'uso: da pasto e da grattugia.

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane, leggermente orlate.

Dimensioni: Diametro da 35 a 45 cm; Altezza scalzo da 18 a 26 cm.

Peso: da 24 a 40 kg

Scalzo: liscio, o con marchio personalizzato a richiesta del cliente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto della crosta: colore paglierino.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI
FORMAGGIO TUTTO ITALIANO
BIOLOGICO H/MLF
Product certified Halal by HIA

ST/06 IT BIO H/MLF

bioagri cert

Rev. 05 del
15/05/2019
Pag.2/3

CARATTERISTICHE CHIMICHE (% g/100 g di prodotto)

	valori medi indicativi	Valori a 6 mesi stagionatura
Valore energetico	Kj 1650 Kcal 400	Kj 1650 Kcal 400
Grassi (g/100g)	30	29 - 32
di cui: acidi grassi saturi (g/100g)	21	20-22
Carboidrati (g/100g)	< 0.1	< 0.1
di cui: zuccheri (g/100g)	< 0.01	< 0.01
Lattosio (g/100g)	<0.010	<0.010
Proteine (g/100g)	30	29 – 31
Sale (NaCl) (g/100g)	1.3	1.2 – 1.5
Umidità (g/100g)	35	34 - 36

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Riferimenti di legge	
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente	Limiti in base Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	
Enterotossine stafilococciche*	ufc/25g	Non rilevabili in 25g	

* effettuata solo se il valore degli stafilococchi coagulasi + nella cagliata risulta > 10⁵ ufc/g

MATURAZIONE e STAGIONATURA

Maturazione: naturale a temperatura di 15 - 22°C e umidità di 75- 90% per almeno 60gg.

Stagionatura: stagionatura minima prima di essere consumato 60 giorni; Consigliata maggiore ai 6 mesi.

Durabilità: è consigliato il consumo fino a max 3 anni di età.

Al fine di essere consumato come formaggio Biologico e Halal deve seguire procedura trasporto e magazzinaggio Biologico e Halal



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI
FORMAGGIO TUTTO ITALIANO
BIOLOGICO H/MLF
Product certified Halal by HIA

ST/06 IT BIO H/MLF

bioagri *cert*

Rev. 05 del
15/05/2019
Pag.3/3

NORME LEGISLATIVE

Il prodotto è ottenuto da materia prima sana ed in ottemperanza alle norme vigenti:

D.L. 109 del 27.01.92 (etichettatura, presentazione e pubblicità dei PRODOTTI FINITI alimentari)

Reg. CEE 1169/2011 (fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)

DIR 86/363 CEE e modifiche (residui antiparassitari negli alimenti)

Regolamento CEE 2377/90 e modifiche (residui di medicinali veterinari negli alimenti)

DIR 2003/89 CEE (indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)

D.L. n.114 del 8/02/2006 (attuazione delle direttive comunitarie in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari);

DIR CE 98/58 (protezione degli animali negli allevamenti);

Regolamento CE N° 178 DEL 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali su prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Regolamento CEE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/10/2004: riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;

Regolamento CE 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Regolamento tecnico dell'Unione Doganale 033/2013 sulla sicurezza del latte e dei prodotti a base di latte

Regolamento 1829-1830/2003 CE relativi agli obblighi di dichiarazione in etichetta di prodotti OGM.

Regolamento CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

Regolamento CE n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 834/2007

Regolamento NOP (National Organic Program) USDA per la gestione dei prodotti biologici negli Stati Uniti.

REDIGE DATA: 15/05/2019	<u>VERIFICA</u> DATA: 15/05/2019	<u>APPROVA</u> DATA: 15/05/2019
FIRMA	FIRMA	FIRMA