



## SCHEMA TECNICA: "FORMAGGIO del CASARO" GRATTUGIATO O IN SCAGLIE

PO-7.1.2 Rev. Nov.2014  
Pag 1 di 3

### **CARATTERISTICHE**

- Descrizione: formaggio grattugiato o in scaglie fresco. Confezionato in atmosfera protettiva.
- Definizione: formaggio a pasta dura, semigrasso e semicotto.
- Caratteristiche organolettiche: colore paglierino; odore tipico di formaggio dolce-fragrante o saporito, a seconda della stagionatura; sapore dolce-fragrante o saporito a seconda della stagionatura, fondente al palato.
- Ingredienti: formaggi duri esteri e/o italiani (composti da: latte, sale, caglio, conservante eventualmente presente: lisozima, proteina naturale estratta dall'uovo). Opzionale su richiesta o per accordi con il Cliente: aggiunta di E460 "cellulosa" tra gli ingredienti nella dose del "quanto basta"<sup>(1)</sup>.
- Origine: Paesi UE.
- Analisi chimica media : sostanza secca circa 64 % ( umidità circa 36 % ) ; materia grassa sul tal quale circa 29.5 % ; proteine sul tal quale circa 32.2 % ; NaCl sul tal quale circa 2 %.
- Miscela di gas per l'atmosfera protettiva: azoto e anidride carbonica.

### **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori su 100 g) <sup>(2)</sup>**

Energia	Grassi	Acidi Grassi Saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
1594 kJ 381 kcal	27 g	18,7 g	0,1 g	0,1 g	33,6 g	1,9 g

### **INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

Coliformi Totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes	Salmonella spp.
≤ 10 ufc	≤ 10 ufc	≤ 10 ufc	Assente /25 g	Assente 25/g

### **DESTINAZIONE, INTENTO e MODALITÀ D'USO**

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori. Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico:

- i soggetti intolleranti o allergici al latte e/o ad alcune sue componenti;
- i soggetti intolleranti o allergici ai derivati dell'uovo (possibili tracce di lisozima da uovo).

Il prodotto può essere consumato/utilizzato:

- "a crudo", come nella più tipica tradizione italiana dei formaggi grattugiati o porzionati;
- come ingrediente, in preparazioni alimentari.

Una volta aperto, conservare a temperature di refrigerazione il più possibile prossime a 0° C ed utilizzare entro 3 giorni.



## SCHEDA TECNICA: "FORMAGGIO del CASARO" GRATTUGIATO O IN SCAGLIE

PO-7.1.2 Rev. Nov.2014  
Pag 2 di 3

### **ALTRE INFORMAZIONI**

- In relazione ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 ed alla luce delle dichiarazioni dei nostri fornitori, possiamo ritenere che il prodotto non sia OGM.
- Il prodotto non subisce trattamenti ionizzanti.
- In fase di lavorazione vengono effettuati diversi controlli, tra cui:
  - rilevazione di corpi estranei per mezzo di setacci del diametro variabile da 3 mm ad 1 cm a seconda delle lavorazioni;
  - rilevazione metalli con metal detector (sensibilità<sup>(3)</sup>: Fe\_ 4 mm; Inox\_ 6 mm; NonFe\_ 6 mm).
- In riferimento al Reg. (UE) 1169/2011, indichiamo i potenziali allergeni presenti nel formaggio e nel ciclo produttivo, stando alla scheda tecnica del Fornitore:

SOSTANZA	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE ACCIDENTALMENTE, CONTAMINAZIONE DAL CICLO PRODUTTIVO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	x	/
Cereali (grano, segale, avena, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridati) contenenti glutine	/	/
Crostacei e prodotti derivati	/	/
Uova e prodotti derivati	x <sup>(4)</sup>	/
Pesce e prodotti derivati	/	/
Arachidi e prodotti derivati	/	/
Soia e prodotti derivati	/	/
Frutta a guscio (mandorle, nocchie, noci comuni, noci di cagiù, noci di pesca, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	/	/
Sedano e prodotti derivati	/	/
Senape e prodotti derivati	/	/
Semi di sesamo e prodotti derivati	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/10 ml o 10 mg/l'espressi in SO <sub>2</sub>	/	/
Lupini e prodotti derivati	/	/
Molluschi e prodotti derivati	/	/

- Conservazione: +4° / +6° C, al riparo dalla luce.
- Shelf-life: 90 giorni dalla data di produzione.
- Lottizzazione: attribuzione di un numero, corrispondente al giorno di produzione da calendario giuliano.
- Trasporto: refrigerato, a non più di 10° C.
- Codici Doganali: grattugiato → 04 06 20 00; porzionato in scaglie → 04 06 90 86.



## SCHEDA TECNICA: "FORMAGGIO del CASARO" GRATTUGIATO O IN SCAGLIE

PO-7.1.2 Rev. Nov.2014  
Pag 3 di 3

### **NOTA INFORMATIVA**

In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte. Esse non impegnano la nostra responsabilità per quanto concerne la sicurezza d'impiego, la garanzia e l'efficacia dei prodotti. I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori.

Inoltre, ci riserviamo di aggiornare la scheda secondo necessità: per questo motivo, consigliamo di verificare la disponibilità degli aggiornamenti sul nostro sito [www.intergrana.com](http://www.intergrana.com).

### **AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI**

- Autorizzazione Sanitaria con numero di riconoscimento **IT 08 1164 CE**, tramite *atto di riconoscimento per aggiornamento attività produttiva* avente prot. n. 103299 del 16/12/2011 del "Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica - AUSL di Parma".
- Autorizzazione del *Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano* all'utilizzo dei marchi consortili per la lavorazione a norma del Reg. UE 794/2011 di *Parmigiano-Reggiano DOP* nelle tipologie "grattugiato" e "porzionato", tramite *convenzione* avente n. **22/2012** del 01/03/2012.
- Certificati di Conformità a norma del Reg. UE 1151/2012 (ex Reg. CE 510/2006 art. 10) rilasciati dall'*Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate* (già DCQ-PR):
  - per produzione di Parmigiano-Reggiano "grattugiato", con iscrizione nel registro dei produttori certificati al n. **G/05/10**, del 27/12/2010;
  - per produzione di Parmigiano-Reggiano "porzionato", con iscrizione nel registro dei produttori certificati al n. **P/191/12**, del 15/11/2012.
- Certificato di Conformità rilasciato da *ICEA* per lavorazione formaggi a pasta dura a norma dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008, con codice n. **IT BIO 006 H2235**, del 31/05/2019.

Certificati di Conformità rilasciati da *DNV GL - Business Assurance Italia S.r.l.* per:

Porzionatura, grattugia e confezionamento in atmosfera modificata in buste e vaschette termosaldate di formaggi a pasta dura e a pasta filata. Porzionatura, grattugia e confezionamento in atmosfera modificata in buste e vaschette termosaldate di analoghi del formaggio.

- GSFS iss. 7 (grade AA) con n. **187818-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA**, del 19/11/2018;
- IFS vers. 6 (higher level) con n. **187817-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA**, del 30/10/2018.

(1): Decreto del Ministero della Sanità della Repubblica Italiana 209/1996, regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE.

(2): Valori medi a solo scopo indicativo, sulla base di analisi aziendali.

(3): sensibilità di rilevazione di compromesso, idonee a tutte le linee produttive in condizioni operative.

(4): lisozima, conservante naturale estratto dall'uovo eventualmente presente in alcuni formaggi componenti la miscela.

REV. DEL	MOTIVO DELLA REVISIONE	ORIGINATO RGQ	VERIFICATO RGQ	APPROVATO DG
GIUGNO.2019	AGGIORNAMENTO.			