



**SCHEDA TECNICA:**  
**FORMAGGIO "BIANCO" ITALIANO**  
**GRATTUGIATO O IN SCAGLIE**  
**CON CAGLIO MICROBICO**

PO-7.1.2.IT.MICR.B\_IT  
Rev. OTT.2020  
Pag 1 di 3

### **CARATTERISTICHE**

- Formaggio a pasta dura nelle tipologie "grattugiato" o "porzionato" in scaglie, confezionato in atmosfera protettiva.
- Caratteristiche organolettiche: colore dal bianco latte al giallo paglierino, a seconda della stagionatura; odore tipico di formaggio dolce-fragrante o più saporito, a seconda della stagionatura; sapore più dolce-fragrante o saporito, a seconda della stagionatura.
- formaggio duro italiano (composto da: LATTE, sale, caglio microbico). Opzionale su richiesta o per accordi con il Cliente: aggiunta di E460 "cellulosa" tra gli ingredienti nella dose del "quanto basta"<sup>(1)</sup>.
- Analisi chimica media: materia grassa sul secco superiore al 32%; umidità media ~38%; NaCl inferiore al 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
1600 kJ 380 kcal	30 g	20 g	0,1 g	0,01 g	29 g	1,2 g

### **INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

Coliformi Totali	E. coli	Staphylococcus aureus	Listeria monocytogenes	Salmonella spp.
<100 ufc/g	<10 ufc/g	<100 ufc/g	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.

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 "BIANCO" ITALIANO**  
**GRATTUGIATO O IN SCAGLIE**  
**CON CAGLIO MICROBICO**

PO-7.1.2.IT.MICR.B\_IT  
Rev. OTT.2020  
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
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	/	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	/	/
Uova e prodotti a base di uova	/	/
Pesce e prodotti a base di pesce	/	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	/	/
Soia e prodotti a base di soia	/	/
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano	/	/
Senape e prodotti a base di senape	/	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	/	/
Lupini e prodotti a base di lupini	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	/	/

- 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 (da 1 a 365/366).
- Trasporto: refrigerato, a non più di 10° C.
- Codici Doganali: grattugiato → 04 06 20 00 ; porzionato in scaglie → **in corso di verifica**.



**SCHEDA TECNICA:**  
**FORMAGGIO "BIANCO" ITALIANO**  
**GRATTUGIATO O IN SCAGLIE**  
**CON CAGLIO MICROBICO**

PO-7.1.2.IT.MICR.B\_IT  
Rev. OTT.2020  
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/08/15**, del 23/10/2015;
  - per produzione di Parmigiano-Reggiano "porzionato", con iscrizione nel registro dei produttori certificati al n. **P/191/12**, del 15/11/2012.
- Autorizzazione n. **181/20** del "Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano" all'utilizzo dei marchi consortili per la lavorazione.
- 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 16/02/2021.

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. Confezionamento sottovuoto di snack a base di formaggio, analoghi del formaggio e prodotti da forno.

- GSFS iss. 8: February 2019 (grade AA) con n. **187818-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA**, del 27/10/2020;
- IFS vers. 6.1 November 2017 (higher level) con n. **187817-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA**, del 27/10/2020.

(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 informazioni disponibili all'azienda.

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

REV. DEL	MOTIVO DELLA REVISIONE	ORIGINATO RGQ	VERIFICATO RGQ	APPROVATO DG
MARZO.2021	AGGIORNAMENTO.			