



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
BASTARDO DEL GRAPPA

Sigla documento:	STP-253
Revisione:	5
Data:	04/12/2019
Pagina	1 di 3
File:	STP 253 Formaggio Bastardo Del Grappa pv.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita: formaggio da tavola

Codice articolo: 253

Codice EAN: 215457

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici vivi

Allergeni: latte

Crosta: Non edibile

Origine del latte: ITALIA
Latte di raccolta provincia di Treviso

Altre indicazioni:



Il Bastardo del Grappa è Prodotto agroalimentare tradizionale italiano
La produzione del Bastardo del Grappa avviene utilizzando esclusivamente latte raccolto in provincia di Treviso e trasformato nello stabilimento di Caerano di San Marco (TV)

Caratteristiche generali

Formato (g): 4000 peso variabile

Confezionamento: Pelure su forma nuda incartata con Carta paglia

Stagionatura media: 90 giorni

Shelf-life: 5 mesi

Modalità di conservazione: conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
-----------	-----------------	--------------

Umidità	g/100 g	37,5
---------	---------	------

Grassi	g/100 g	34
--------	---------	----

Grassi (sulla sostanza secca)	g/100 g s.s.	54,2
-------------------------------	--------------	------

Ceneri	g/100 g	4,07
--------	---------	------

Limiti residuali

Parametro	Unità di misura	Valore limite
-----------	-----------------	---------------

Sostanze inibenti		Assenti
-------------------	--	---------

Aflatossine (M ₁ , M ₂)	pg/kg (ppt)	< 50
--	-------------	------

Filth test	N/50 g	< 1
------------	--------	-----

Fitofarmaci e Metalli pesanti Conformi alla legislazione vigente		
--	--	--



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
BASTARDO DEL GRAPPA

Sigla documento:	STP-253
Revisione:	5
Data:	04/12/2019
Pagina	2 di 3
File:	STP 253 Formaggio Bastardo Del Grappa pv.doc

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
Carica microbica mesofila	UFC/g	< 1.000.000
Coliformi totali	UFC/g	< 1.000
Pseudomonas spp	UFC/g	< 100.000
Escherichia coli s-glucoronidasi positivo	UFC/g	< 100
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 1000
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Muffe	UFC/g	< 100
Lieviti	UFC/g	< 10.000

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g KJ/100 g	404 1676
Grassi	g/100 g	34
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	23,8
Carboidrati	g/100 g	0,69
- di cui zuccheri	g/100 g	<0,1
Proteine	g/100 g	23,9
Sale	g/100 g	1,75

Caratteristiche logistiche

Imballo:	forme incartate con carta paglia
N. forme/strato:	15
N. strati:	5
N. forme/bancale:	75



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
BASTARDO DEL GRAPPA

Sigla documento:	STP-253
Revisione:	5
Data:	04/12/2019
Pagina	3 di 3
File:	STP 253 Formaggio Bastardo Del Grappa pv.doc

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO ₂ .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni

Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO



Data di invio: 04.12.2019

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP