

4. Etichetta Vegetarismo			
	Descrizione	si x	no x
Vegetariano = ovo-lacto-veg. = ovo-lacto-vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale, ad eccezione di latte, componenti del latte, uova, componenti delle uova, miele		X
Ovo-vegetariano = ovo vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale, ad eccezione di uova, componenti delle uova, miele		X
Lacto-vegetariano = lacto-vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale, ad eccezione di latte, componenti del latte, miele		X
Vegan = vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale		X

5. Descrizione del prodotto		
Pezzi offerti	x	Osservazioni
forma quadrata		
forma rotonda	X	
porzioni		
blocchi		
pezzi		
a fetta		
grattugiato		
altri formati		

Forme	Val. prescritto	min.	mass.	Osservazioni
Lunghezza (cm)				
Larghezza(cm)				
Altezza (cm)	6.0	5.0	7.0	
Diametro (cm)	21.0	20.5	21.5	
Grandezza del grattugiato (mm)				

Peso Kg	Val. Prescritto	min.	mass.	Osservazioni
Peso in kg	1.8	1.7	1.9	

	si x	no x	Osservazioni
Peso fisso		X	
Peso variabile	X		

		si x	no x	se sì x, Descrizione
Etichetta sulla forma	materiale	X		fornita separat. (rotonda, car
Etichetta sulla forma	adesiva		X	

Trattamento della crosta / superficie	
Catteristiche della crosta / superficie (es. "levigata", "lavata", "plastificata")	Formaggio a crosta fiorita grigia
Trattamento della superficie / crosta	Nessun trattamento

	si x	no x	Osservazioni
Presenta dei fori (buchi)		X	

	si x	no x	se si, quali ? (completare il punto n. 9)
Utilizzazione di ingredienti		X	

		min.	mass.	Osservazioni
Tempi di maturazione	Giorni	21	35	

6. Conservazione e temperatura

			Osservazioni
Temperatura di stoccaggio	5 a 12	°C	
Temperatura di trasporto	< 8	°C	
Tassi di umidità relativa	95	%	
Conservazione dalla data di maturazione	60	giorni	

da vendere entro il		n. giorni	
da consumare entro il		n. giorni	

7. Caratteristiche sensoriali del prodotto

	Descrizione
Aspetto esterno	crosta fiorita grigia
Profumo	Dolce, leggermente acidula con la maturazione
Sapore (aroma)	Dolce, leggermente acidula con la maturazione
Consistenza e struttura della pasta Colore pasta	Liscia, elastica, cremosa Giallo paglierino
Attitudine a fondere/ Occhiatura	Piccola occhiatura ripartita irregolarmente

8. Elenco delle sostanze allergeniche o suscettibili di provocare reazioni indesiderate

	si x	no x	Quantità (g/kg)	Osservazioni
Cereali contenenti del glutine*		X		
Latte (compreso il lattosio), Proteine del latte	X			
Uova		X		
Pesce		X		
Crostacei		X		
Soja		X		
Arachidi		X		
Frutta secca **		X		
semi di sesamo		X		
sedano		X		
senape		X		
solfiti		X		
Luppolo		X		
molluschi		X		
* p.es. frumento, segale, orzo, avena				
** (noci, noci di cajou, nocciole, noci di Macadamia o del Queensland, mandorle, noci del Brasile, noci di pécan, pistacchi)				
*** Solfiti (E 220-224, 226-228) [SO2 <10 mg per kg o per litro]				

	si x	no x	Osservazioni
Può esserci la presenza di contaminazioni incrociate?		X	
Se si quest'ultime sono dichiarate?			

Trattamento di ionizzazione	si x	no x	se si quali?
irradiato, contiene componenti irradiate		x	

10. Assicurazione Qualità

	si x	no x	Descrizione
Presenza del metal-detector?		x	
Altro sistema per controllo dei corpi estranei?	x		
Metodo applicato	Filtro ricezione materia prima in entrata		
Introdotta nel piano HACCP?	x		
Concetto HACCP applicato al prodotto?	x		
CCP definiti?	x		
In relazione agli ingredienti ed ai corpi estranei c'è un rischio conosciuto? (valore limite dato dalla corrispondente ordinanza)		x	
Se si quale?			
Misure per la gestione del rischio?			

Tracciabilità	si x	no x	Descrizione
data d'impiego			
data di produzione	x		
Lotto di produzione			
altro:			

11. Analisi microbiologiche

	si x	no x	Osservazione
valori analitici rilasciati da un laboratorio accreditato	x		HelvetiaLab, Giubiasco / ALP, Liebefeld

criteri di sicurezza alimentare	x	Osservazione
per formaggio a latte crudo o termizzato	x	
per formaggio con latte pastorizzato		

	Val. prescritto	val. tolleranza	Val. limite		Metodo
Bacillus cereus				UFC / g	
Enterobacteriaceae			<100	UFC / g	
Escherichia coli			<10	UFC / g	
Muffe	non visibili		visibili	UFC / g	
Staphylococcus aureus (coagulasi positiva)	<10		<100	UFC / g	
Enterotossine da stafilococchi	n.r.	n.r.	n.r.		
Listeria (monocytogenes / altre)	n.r.	n.r.	n.r.	UFC / 25g	
Salmonella	n.r.	n.r.	n.r.	UFC / 25g	

12. Analisi chimiche

	si x	no x	Osservazione		
valori analitici rilasciati da un laboratorio accreditato	x		ALP, Liebefeld		
*dati da fornire obbligatoriamente					
	Val. prescritto	min.	max.	Unità	Metodo
Acqua*	42.00	41.00	43.00	g /100g	analisi
Proteine*	22.00	21.00	23.00	g /100g	analisi
Materia grassa (lipidi)*	33.00	32.00	34.00	g /100g	analisi
Acidi grassi saturi*				g /100g	calcolato
Acidi grassi monoinsaturi*				g /100g	calcolato

Acidi grassi poli-insaturi*				g /100g	calcolato
Acidi grassi trans*				g /100g	calcolato
Acidi grassi Omega 3*				g /100g	calcolato
Colesterina*				mg /100g	calcolato
Carboidrati*				g /100g	Analisi
di cui lattosio					
di cui acido lattico				g /100g	stimato
fibre alimentari*				g /100g	stimato
Sali minerali				g /100g	
cloruro di sodio (sale da cucina)*	1.00	0.80	1.20	g /100g	analisi
sodio*				mg /100g	calcolato
potassio				mg /100g	
calcio*				mg /100g	
magnesio*				mg /100g	
fosforo				mg /100g	
ferro*				mg /100g	
zinco				mg /100g	
rame				mg /100g	
manganese				µg /100g	
Vitamina A*				µg /100g	
vitamina B1					
vitamina B2					
vitamina B6					
Vitamina C*				mg /100g	
vitamina E					
Valore pH		5.1	5.3		controllo giornaliero durante la produzione
Vaore aw		0.91	0.95		letteratura

Dichiarazione per le analisi chimiche del formaggio: le variazioni dovute al grado di maturazione del formaggio sono considerate nei valori di tolleranza.

13. Valori nutritivi (da calcolare impiegando i dati "valore prescritto" di proteine, materia grassa e carboidrati)

	Valore		calcolato x	Osservazione
Valore energetico	1595	KJ /100g	x	secondo ordinanza
Valore energetico	385	kcal /100g	x	secondo ordinanza

grasso s.s. - tafs	Val. prescritto	min.	max.		Osservazione
Tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)	63.00	55.00	65.00	%	
Tenore di acqua nel formaggio sgrassato (tafs)	56.00	54.00	64.90	%	

Consistenza	x	Osservazione
formaggio a pasta extra dura		
formaggio a pasta dura		
formaggio a pasta semidura	x	
formaggio a pasta molle		
altro:		

Tipi di latte	x	Osservazione
latte vaccino	x	

latte di capra		
latte di pecora		
altri		

Trattamento del latte di fabbricazione	x		Osservazione
a latte crudo			
contenente del latte crudo (parzialmente a latte crudo)			
pastorizzato	67.0	°C	20 secondi
termizzato		°C	
omogenizzato			

14. Imballaggio			
	Tipo / Descrizione	Formato	nr di unità
Imballaggio primario	Imballaggio microforato (su richiesta)		
Imballaggio secondario			
Logistica	palette con contorno in legno	120x80 cm	

	si x	no x	Gas utilizzato
imballato in atmosfera protetta		X	

15. Uso del prodotto
Questo prodotto può essere consumato da tutta la popolazione a condizione che i soggetti non siano allergici o intolleranti al latte ed alle sue componenti.

16. Conferma
Il fornitore / produttore garantisce che il prodotto, l'imballaggio e le indicazioni fornite rispondono ai valori prescritti dalla legislazione svizzera.

Luogo, data, timbro	
firma giuridicamente valida	
allestito il 03.05.2012	
Ultima revisione	05.10.2018, Team HACCP, RPQ
Ultima modifica	05.10.2018, RPQ