

# Prodotti - Specifiche - Formaggio

1. Dati di base del prodotto	
Denominazione commerciale	Tremola, forma 1 Kg
Dati supplementari obblig.	
Numero dell'articolo	
Denominazione specifica	Formaggio alla panna a pasta semidura, con latte da fieno di montagna termizzato
EAN-Codice	
Paese d'origine	Svizzera, del Cantone Ticino
Paese di produzione: Prodotto in	Svizzera

2. Indirizzo	
<b>Indirizzo del produttore</b>	
Ragione sociale	Caseificio Dimostrativo del Gottardo S.A.
Dipartimento / settore	Produzione
Casella postale / Via	
NP / Luogo	6780 Airolo
Persona di contatto	Ueli Aeschlimann
Resp. Qualità	Jonathan Guidotti
Numero di tel. / fax	091 869 17 37 / 079 299 55 38
E-Mail / Internet	<a href="mailto:vendita@cdga.ch">vendita@cdga.ch</a> <a href="mailto:produzione@cdga.ch">produzione@cdga.ch</a>
N° dell'impresa	CH 5826

<b>Indirizzo del fornitore</b>	
Ragione sociale	Caseificio Dimostrativo del Gottardo S.A.
Dipartimento / settore	
Casella postale / Via	
NP / Luogo	6780 Airolo
Persona di contatto	Ueli Aeschlimann
Resp. Qualità	Jonathan Guidotti
Numero di tel. / fax	091 869 17 37 / 079 299 55 38
E-Mail / Internet	<a href="mailto:vendita@cdga.ch">vendita@cdga.ch</a> <a href="mailto:produzione@cdga.ch">produzione@cdga.ch</a>
N° d'impresa	CH 5826

3. Etichette / certificazioni del prodotto			
		X	I certificati sono obbligatoriamente da allegare
Etichetta	COOP CNP		
Etichetta	Migros Bio		
Etichetta	Migros Heidi		
Etichetta	Bio K		
Etichetta	Bio UK		
Etichetta	Suisse Garantie	X	
Etichetta	Kosher		
Etichetta	Halal		
Etichetta	ulteriori		
Etichetta/Certificaz.	ISO 9001	X	
Etichetta/Certificaz.	ISO 14001	X	
Etichetta/Certificaz.	Bio Suisse		
Etichetta/Certificaz.	IFS		
Etichetta/Certificaz.	BRC	x	
Etichetta/Certificaz.	TICINO	x	Alpinavera - Regio garantie
Etichetta/Certificaz.	"montagna"	x	
Etichetta/Certificaz.	Alpinavera		
Per il prodotto bio, indicare l'organismo di certificaz.			

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		<b>X</b>
Ovo-vegetariano = ovo vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale, ad eccezione di uova, componenti delle uova, miele		<b>X</b>
Lacto-vegetariano = lacto-vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale, ad eccezione di latte, componenti del latte, miele		<b>X</b>
Vegan = vegetabil	Nessun ingrediente di origine animale		<b>X</b>

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

Forme	Val. prescritto	min.	mass.	Osservazioni
Lunghezza (cm)				
Larghezza(cm)				
Altezza (cm)	7.0	6.0	8.0	
Diametro (cm)	15.0	14	16	
Grandezza del grattugiato (mm)				

Peso Kg	Val. Prescritto	min.	mass.	Osservazioni
Peso in kg	1.000	0.900	1.100	

	si x	no x	Osservazioni
Peso fisso		<b>X</b>	
Peso variabile	<b>X</b>		

		si x	no x	se sì x, Descrizione
Etichetta sulla forma	materiale	<b>X</b>		fornita separatamente (rotonda, carta)
Etichetta sulla forma	adesiva		<b>X</b>	

Trattamento della crosta / superficie	
Catteristiche della crosta / superficie (es. "levigata", "lavata", "plastificata")	Formaggio a crosta fiorita con mufte grigie
Trattamento della superficie / crosta	Nessun trattamento (cura manuale)

	si x	no x	Osservazioni
Presenta dei fori (buchi)		<b>X</b>	

	si x	no x	se sì, quali ? (completare il punto n. 9)
Utilizzazione di ingredienti		<b>X</b>	

		min.	mass.	Osservazioni
Tempi di maturazione	Giorni	<b>33</b>	<b>47</b>	

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 produzione/imballaggio	60	giorni	

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

7. Caratteristiche sensoriali del prodotto	
	Descrizione
Aspetto / colore	asciutto, grigio brunastro; tipica crosta fiorita ticinese
Profumo	lattico
Sapore (aroma)	Dolce, con la maturazione più aromatico
Consistenza e struttura della pasta (definire anche il colore)	compatta, cremosa colore chiaro, tendente al giallo paglierino
Attitudine a fondere/ Occhiatura	-- / occhiatura piccola e pronunciata

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 sì quest'ultime sono dichiarate?			

<b>9. Ingredienti</b>			
	<b>si</b> x	<b>no</b> x	<b>se si quali?</b>
Contiene organismi geneticamente manipolati		<b>x</b>	
Contiene ingredienti prodotti a partire da OGM?		<b>x</b>	
Nel processo di produzione vengono impiegati OGM?		<b>x</b>	

Lista degli ingredienti	E-Nr.	Paese d'origine	Tenore (%)
<b>latte vaccino</b>		<b>Svizzera</b>	<b>98.97%</b>
			<b>98.97%</b>

Additivi, enzimi e colture	E-Nr.	Paese d'origine	Tenore (%)
<b>caglio</b>		<b>Austria</b>	<b>0.02%</b>
<b>fermenti lattici</b>		<b>Francia</b>	<b>0.01%</b>
<b>sale da cucina</b>		<b>Svizzera</b>	<b>1.00%</b>
			<b>1.03%</b>
<b>Total</b>			<b>100.00%</b>

Informazioni relative al sale da cucina	<b>si</b> x	Osservazione
sale da cucina iodato		
sale da cucinasenza iodio	<b>x</b>	<b>a partire dal 1° luglio 2008</b>
sale da cucina fluorato		
sale da cucina senza fluoro	<b>x</b>	<b>a partire dal 1° luglio 2008</b>

Informazioni relative al caglio	<b>si</b> x	Descrizione	Paese d'origine
caglio animale	<b>x</b>		Austria
caglio di origine microbica			

Trattamento di ionizzazione	<b>si</b> x	<b>no</b> x	<b>se si quali?</b>
irradiato, contient componenti irradiate		<b>x</b>	

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 sì quale?			
Misure per la gestione del rischio?			

Tracciabilità	si x	no x	Descrizione
data d'impiego			
data di produzione	x		sul bollettino di consegna
codice di produzione	x		sul bollettino di consegna
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				UFC / g	
Escherichia coli	<10		100	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	<b>x</b>		ALP, Liebefeld

*dati da fornire obbligatoriamente	valore di tolleranza		Unità	Metodo	
	Val. prescritto	min.			max.
Acqua*	40.00	39.00	41.00	g /100g	analisi
Proteine*	23.00	21.00	25.00	g /100g	analisi
Materia grassa (lipidi)*	34.00	32.00	36.00	g /100g	analisi
Acidi grassi saturi*	20.60	19.20	22.40	g /100g	calcolato ALP
Acidi grassi monoinsaturi*	8.10	7.10	9.00	g /100g	calcolato ALP
Acidi grassi poli-insaturi*	1.60	1.20	2.00	g /100g	calcolato ALP
Acidi grassi trans*	1.60	1.00	2.20	g /100g	calcolato ALP
Acidi grassi Omega 3*	0.50	0.30	0.60	g /100g	calcolato ALP
Colesterina*	97			mg /100g	calcolato ALP
Carboidrati*	0.50	0.35	0.65	g /100g	calcolato ALP
di cui lattosio					
di cui acido lattico	0.50	0.35	0.60	g /100g	stimato ALP
fibre alimentari*				g /100g	
Sali minerali	3.60	2.30	3.90		calcolato ALP

cloruro di sodio (sale da cucina)*	1.10	0.90	1.20	g /100g	analisi
sodio*	400	346	494	mg /100g	calcolato ALP
potassio	99.00	89.00	119.00	mg /100g	stimato ALP
calcio*	783.00	696.00	957.00	mg /100g	stimato ALP
magnesio*	22.00	18.00	26.00	mg /100g	stimato ALP
fosforo	522.00	435.00	696.00	mg /100g	calcolato ALP
ferro*	0.26	0.20	0.40	mg /100g	stimato ALP
zinco	3.70	3.70	4.40	mg /100g	stimato ALP
rame	1.22	0.87	1.74	mg /100g	stimato ALP
manganese	26.00	17.00	35.00	µg /100g	stimato ALP
Vitamina A*	285.00			µg /100g	stimato ALP
vitamina B1	60.00			µg /100g	stimato ALP
vitamina B2	0.36			µg /100g	stimato ALP
vitamina B6	0.06			µg /100g	stimato ALP
Vitamina C*	<0,1			mg /100g	stimato ALP
vitamina E					
Valore pH		5.1	5.2		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	1652	KJ /100g	x	secondo ordinanza
Valore energetico	398	kcal /100g	x	secondo ordinanza

grasso s.s. - tafs	Val. prescritto	min.	max.		Osservazione
Tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)	57.00	55.00	65.00	%	
Tenore di acqua nel formaggio sgrassato (tafs)	60.00	54.00	65.00	%	

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		°C	
termizzato	67	°C	durante 20 secondi
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. La crosta non è parte edibile.

**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