

CASEIFICIO

VAL D'AVETO

*La natura da portare
a casa*

SAN STE' (EXTRA)

REV. 2 DEL 17.05.2023

Reg. UE 1169/2011

SAN STE' (EXTRA)

Formaggio tipico della Val d'Aveto, a pasta semidura finemente occhiata tendente a colorazione gialla cangiante in funzione del periodo di stabulazione o pascolo delle bovine. Prodotta e confezionata nel nostro caseificio da LATTE italiano intero proveniente da allevamenti di bovine ubicate nelle valli dell'Aveto e del Trebbia.

Origine del LATTE: ITALIA

- Ingredienti: **LATTE** vaccino intero crudo, sale, caglio, fermenti lattici
- Stagionatura: almeno 8 mesi dalla data di produzione. La stagionatura esalta le caratteristiche del prodotto sotto il profilo della palatabilità.
- Conservazione: durante la stagionatura, umidità relativa tra 75% e 85% e temperatura tra 13 e 15°C.
- Pezzatura:
 - forma intera: circa 12 kg
 - mezza forma: circa 6 kg
 - quarto di forma: circa 3 kg
- Confezionamento:
 - forma intera: confezionata in carta da rifascio
 - mezza forma e quarto di forma: confezionate in busta sottovuoto, in cassetta di cartone
- Dimensioni cassetta: L = 39 cm; P = 26 cm; H = 15 cm
- Pezzi per cassetta: massimo 2
- Casette per strato Epal: 9
- Strati per Epal: 5
- Totali pezzi Epal: massimo 90
- Peso lordo singola cassetta: da 3 a 6 kg circa
- Unità d'ordine: pezzo
- Unità di fatturazione: kg
- Codice di fatturazione: 22
- Codice EAN:
 - forma intera: 2000060
 - mezza forma e quarto di forma: 2313938
- Shelf Life: 60 giorni dalla data di confezionamento sottovuoto

Dichiarazione nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	1254 kJ 302 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 12 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g
Proteine	23 g
Sale	1,4 g

Allergeni

Secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche

<i>Elenco allergeni</i>	<i>Aggiunta Intenzionale</i>	<i>Cross Contaminazione</i>	<i>Presente in stabilimento</i>
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati	NO	NO	SI'
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
UOVA e prodotti a base di uova	NO	NO	SI'
PESCE e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
SOIA e prodotti a base di soia	NO	NO	SI'
LATTE e prodotti a base di latte	SI'	///	SI'
FRUTTA A GUSCIO e derivati	NO	NO	SI'
SEDANO e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
SENAPE e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
SESAMO e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
SOLFITI superiori a 10mg/Kg	NO	NO	NO
LUPINO e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

Limiti microbiologici

Fissati da manuale HACCP Caseificio Val d'Aveto ed in accordo con Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche (Reg. 1441/2007 e Reg. 365/2010):

- *Listeria monocytogenes*: assente in 25g
- *Salmonella* spp.: assente in 25g
- *Escherichia coli*: < 100 UFC/g
- *Staphylococcus aureus* coagulasi positivi: < 10⁴ UFC/g

Caratteristiche chimico-fisiche:

- pH: 5,00-6,50
- aw: ≥ 0,80

Caratteristiche organolettiche:

- ✓ **Aspetto**: formaggio finemente occhiato
- ✓ **Sapore**: deciso, retrogusto leggermente amarognolo con prevalenza del piccante con la stagionatura
- ✓ **Odore**: latte, leggermente acidulo
- ✓ **Colore**: bianco giallastro tendente all'oro a seconda del periodo della mungitura
- ✓ **Consistenza**: morbida che diminuisce all'aumentare della stagionatura.

Destinazione d'uso:

- ✓ Il prodotto viene consumato sia tal quale che come ingrediente per preparazioni culinarie anche da sottoporre a cottura.
- ✓ Il prodotto è consumato da tutti gli strati della popolazione inclusi i cosiddetti gruppi ad alto rischio.
- ✓ Non adatto al consumo per persone che presentano allergie alle proteine del latte e/o intolleranze al lattosio.

Destinazione di vendita:

- ✓ Consumatore finale, sia libero servizio che banco vendita
- ✓ Utilizzatore professionale

-
- Tutti gli **imballaggi primari** utilizzati da Caseificio Val d'Aveto srl sono idonei a contenere alimenti essendo prodotti con materiali rispondenti ai requisiti del D.M. 21.03.73 e Reg.(CE)1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. 2023/2006/CE e Reg. (UE) n 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
 - il prodotto fornito non ha subito **irraggiamento**, nessuno dei suoi ingredienti ha subito irraggiamento; per la sua produzione non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici; non sono state usate materie prime irraggiate come coadiuvanti tecnologici per la produzione di ingredienti utilizzati per la fabbricazione del prodotto (ai sensi della direttiva EC 1999/2 e s.m.i.).
-

- L'**etichettatura** è conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche.
-

Condizioni generali di stoccaggio:

-
- Il prodotto deve essere conservato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C. Le confezioni devono essere conservate integre, lontano da fonti di calore dirette e/o indirette e protette da sbalzi di temperatura repentini.
 - Non posizionare le confezioni a contatto con superfici non impermeabili, posizionando 1 colli ad una distanza minima dal pavimento di 10 cm e dalle pareti oltre che tra un bancale e l'altro attiguo, possibilmente sistemandoli su pallet in materiale plastico lavabile (Reg. CE 852/2004 –D. Lvo 193/2007 –DPR 327/2004), ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Evitare lo schiacciamento del prodotto che, a causa di microfratture, può subire degrado microbiologico.
 - Il locale deve essere protetto dalle contaminazioni da infestanti di ogni genere e tipo con adeguati sistemi di protezione meccanica (reti alle finestre, sotto-porta per i portoni, deterrenti alle vie di accesso) ed efficaci sistemi di monitoraggio e cattura oltre che periodica bonifica.
 - Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni sopradescritte.
 - Una volta aperta la confezione, se del caso, deve comunque essere riposta in frigo e consumata entro il termine indicato.
 - Il prodotto deve essere prelevato con strumenti puliti e dedicati e la confezione lasciata aperta solo per il tempo necessario. Non è raccomandabile conservare confezioni aperte con confezioni integre.
-

Condizioni di trasporto:

- È richiesto il trasporto refrigerato. Le condizioni di trasporto devono garantire integrità, qualità della merce che deve essere protetta da agenti atmosferici, infestanti, condensa, sbalzi termici repentini, polvere e quanto altro possa pregiudicarne la qualità.

- È vietato il trasporto con merci pericolose, non alimentari, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicianti.

O.G.M.

I prodotti non contengono O.G.M. né hanno subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE-2003/1830/CE) Pertanto non è sottoposto alla normativa relativa all'etichettatura degli O.G.M: L'Azienda applica una convinta politica OGM FREE

B.S.E.

Il prodotto in oggetto è ottenuto da latte non ritenuto a rischio. È esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questi prodotti.

Contaminanti

I Prodotti sono ottenuti in accordo al Reg 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Reg. 2023/915/CE e Reg (UE) 105/2010 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche

Pesticidi	I prodotti sono conformi a quanto previsto dal Reg (CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi.
Solventi residui	Nessun solvente viene utilizzato per la produzione dei prodotti
Glutine	I prodotti non contengono glutine (≤ 20 ppm, D.Lgs. 109/1992). Nei prodotti ove il glutine è presente, è correttamente indicato in etichetta.
Radiazioni ionizzanti	I prodotti non sono trattati con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno dello stabilimento né nell'adiacenza di esso.
Coloranti	Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione dei prodotti, che non sia chiaramente indicato in etichetta nell'elenco ingredienti. In azienda non vengono impiegati né sono presenti coloranti azoici.
REACH	I prodotti non necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 190/2006/CE
ALCOOL	I prodotti non contengono alcool, né è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione.
Alimentazione per vegetariani	adatto
Tracciabilità e Rintracciabilità	Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE
HACCP	Attivo dal 1995 ai sensi Reg. 852/2004/CE

D.L. 24 gennaio 2012 Art.62

**Ai sensi dell'art. 62 del decreto legge 24 gennaio
2012, i prodotti sono intesi come DEPERIBILI**

Contatti di emergenza

Responsabile Qualità

Dott. Alessandro Alesi

Tel. +39 0736 3067256

cell. +39 348 6608288

e-mail: alessandro.alesi@sabelli.it

attivo 24 ore-7 giorni

dott. Alessandro Alesi

CASEIFICIO VAL D'AVETO S.R.L.
Loc. Rezzoaglio Inferiore, 35
16048 PEZZOAGLIO (GE)
Tel./Fax 0185 470390 - 671002
C.F./P.I. 0100670999
CCIA GE 01008470999 REA 328229