

|  |                               |                |
|--|-------------------------------|----------------|
| CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FASSA<br>S.C.A.                | SCHEMA TECNICA                |                |
|  | FORMAGGIO CUOR DI FASSA       |                |
| Rev. 00 del 31/10/2024<br>Data aggiornamento: 10/03/2025 | Emesso da: Michele Guadagnini | Pagina: 1 di 2 |

|  |   |                     |          |
|--|---|---------------------|----------|
| <b>Ragione sociale produttore</b>                  | CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FASSA S.C.A.  |                     |          |
| <b>Sede legale</b>                                 | Str. Dolomites 233 - 38036 San Giovanni di Fassa (TN)   |                     |          |
| <b>N° di riconoscimento (CE)</b>                   | CE IT H 7083  |                     |          |
| <b>Sede dello stabilimento di produzione</b>       | Str. Dolomites 233 - 38036 San Giovanni di Fassa (TN)   |                     |          |
| <b>Codice articolo</b>                             | 1210  |                     |          |
| <b>Nome del prodotto</b>                           | FORMAGGIO CUOR DI FASSA prodotto con latte crudo  |                     |          |
| <b>Denominazione di vendita</b>                    | FORMAGGIO CUOR DI FASSA prodotto con latte crudo  |                     |          |
| <b>Descrizione del prodotto</b>                    | Formaggio prodotto con latte crudo delle Valli di Fassa e Fiemme.<br>Stagionatura: minimo 60 giorni<br>Forma cilindrica a scalzo basso. Crosta dura e ruvida, untuosa, color giallo oca, marrone chiaro o rossiccio. Pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura sparsa di medio-piccola grandezza. Dimensione: diametro dai 35 ai 45 cm; altezza 9 - 12 cm; peso 10 - 13 kg |                     |          |
| <b>Ingredienti</b>                                 | <b>Latte</b> , caglio, sale   |                     |          |
| <b>Origine del latte</b>                           | Italia  |                     |          |
| <b>Caratteristiche aggiuntive</b>                  | Crosta NON edibile  |                     |          |
| <b>Allergeni ed OGM</b>                            | Il prodotto contiene gli allergeni indicati in grassetto nell'elenco ingredienti.<br>Il prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati.   |                     |          |
| <b>Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)</b> | Valore energetico kJ/kcal   | 1557 kJ             | 375 kcal |
|  | Grassi  |                     | 30 g     |
|  | di cui saturi   |                     | 18 g     |
|  | Carboidrati   |                     | 1,3 g    |
|  | di cui zuccheri   |                     | 0 g      |
|  | Proteine  |                     | 24 g     |
| Sale   |   | 2,0 g               |          |
| <b>Requisiti microbiologici</b>                    | <i>Listeria monocytogenes</i>   | Non rilevata in 25g |          |
|  | <i>Salmonella</i> spp.  | Non rilevata in 25g |          |
|  | <i>E. coli</i> beta glucuronidasi positiva  | < 10.000 ufc/g      |          |
|  | Stafilococchi coagulasi positivi  | < 10.000 ufc/g      |          |
|  | <i>Escherichia coli</i> verocitotossici (STEC)  | Non rilevati in 25g |          |
| <b>Modalità di conservazione</b>                   | Da conservare a temperatura compresa tra +2°C e +6°C  |                     |          |
| <b>Modalità di confezionamento</b>                 | FORMA INTERA - SFUSO  |                     |          |
| <b>Vita commerciale del prodotto</b>               | FORMA INTERA  | 150 giorni          |          |
| <b>Trasporto</b>                                   | Il trasporto avviene mediante mezzi refrigerati (da 0° a +4° C)   |                     |          |
| <b>Destinazione commerciale</b>                    | Negozi al dettaglio, Ristorazione, GDO  |                     |          |

|  |                                |                |
|--|--------------------------------|----------------|
| <b>CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FASSA<br/>S.C.A.</b>        | SCHEMA TECNICA                 |                |
|  | <b>FORMAGGIO CUOR DI FASSA</b> |                |
| Rev. 00 del 31/10/2024<br>Data aggiornamento: 10/03/2025 | Emesso da: Michele Guadagnini  | Pagina: 2 di 2 |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Destinazione d'uso</b>      | <p><b>Essendo il prodotto a base di latte crudo, il suo consumo NON è indicato per i bambini al di sotto dei 10 anni, donne in stato di gravidanza, anziani e persone immunodepresse.</b></p> <p>Il consumo non è indicato a persone con particolari prescrizioni mediche correlate a patologie soggettive e/o allergici o intolleranti a uno o più ingredienti del prodotto.</p> |
| <b>Riferimenti legislativi</b> | Reg. CE 852/2004 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i.; Reg. CE 2017/625 e s.m.i.; Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.. Delibera P.A.T. n. 61 del 24/01/2025  |