

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO
DATA SHEET OF FINAL PRODUCT
CASTELMAGNO DOP
PRODOTTO DELLA MONTAGNA

ST-PF

Rev 2
12/01/2022

DESCRIZIONE

Formaggio da tavola a latte intero a lunga stagionatura
Prodotto DOP (Disciplinare D.M. del 13/01 2006, rev. 26/02/09)

DESCRIPTION

Long ripened table cheese with whole milk.
PDO Product (Disciplinare D.M. of 13/01 2006, rev. 26/02/09)

LISTA DEGLI INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio

LIST OF INGREDIENTS

Raw milk, rennet, salt

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Il latte è completamente di origine italiana: proviene esclusivamente dalla stalla della Soc. Agr. La Bruna, situata in Provincia di Cuneo, a Monterosso Grana (Piemonte).

ORIGIN OF RAW MATERIAL

The milk is completely of Italian origin: derived exclusively from Soc. Agr. La Bruna, situated in Province of Cuneo, in Monterosso Grana (Piedmont).

CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS

Crosta <i>Rind</i>	Non edibile. Caratteristico marchio attestante l'appartenenza al DOP <i>Not edible. Characteristic mark attesting to belonging to the PDO</i>
Struttura <i>Texture</i>	Friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura <i>Crumbly at the minimum ripening time, more compact as the seasoning progresses</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Fine delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura; più saporito con la stagionatura <i>Fine delicate and moderately savoury at the minimum ripening time; more sapid as the seasoning progresses</i>
Forma <i>Shape</i>	Cilindrica a facce piane <i>Cylindrical with flat faces</i>
Scalzo - Height	12-20 cm
Peso <i>Weight</i>	6,5 Kg ca. o 2,3 Kg ca. <i>6,5 Kg about or 2,3 Kg about</i>
Stagionatura <i>Ripening</i>	≥ 60 gg 6-15 °C e 70-98 % umidità <i>≥ 60 gg 6-15 °C e 70-98 % humidity</i>

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO
DATA SHEET OF FINAL PRODUCT
CASTELMAGNO DOP
PRODOTTO DELLA MONTAGNA

ST-PF

Rev 2
12/01/2022

Parametri Microbiologici (rif. 2073/2005) <i>Microbiological parameters (rif. 2073/2005)</i>					
Salmonella - <i>Salmonella</i> Listeria - <i>Listeria</i> E. Coli - <i>E. Coli</i> Stafilococcus aureus - <i>Staphylococcus aureus</i> Enterotossina staf - <i>Staphyl. Enterotoxin</i>			ufc/g assenti in 25 g - <i>ufc/g absent in 25 g</i> ufc/g assenti in 25 g - <i>ufc/g absent in 25 g</i> ufc/g <10 ² ufc/g <10 ⁴ ufc/g assenti - <i>ufc/g absent</i>		
Valori Nutrizionali medi (100 gr) <i>Average nutritional values (100 gr)</i>					
Energia - <i>Energy</i> Grassi - <i>Fat</i> di cui saturi - <i>of which saturated</i> Carboidrati - <i>Carbohydrates</i> di cui zuccheri - <i>of which sugar</i> Proteine - <i>Protein</i> Sale - <i>Salt</i>			1796kJ / 429kcal 34,83 g 19,90 g 1,58 g 0,10 g 24,10 g 1,89 g		
COLORANTI - <i>COLOURANTS</i>		CONSERVANTI - <i>PRESERVATIVE</i>		ALLERGENI - <i>ALLERGENS</i>	
assenti - <i>absent</i>		assenti - <i>absent</i>		latte e derivati - <i>milk and derivatives</i>	
SHELF LIFE		Forma Intera - <i>whole rounds</i>		90 Giorni - <i>90 days</i>	
		Porzionato in diversi formati (secondo gli accordi con il cliente) <i>Portioned in different formats (according to agreements with customers)</i>		90 Giorni - <i>90 days</i>	
IMBALLO <i>PACKAGING</i>	Q.TA' X CART <i>QUANTITY FOR BOX</i>	CRT X STRATO <i>BOX FOR LAYER</i>	STR. X EPAL <i>LAYER FOR EPAL</i>	CRT X EPAL <i>BOX FOR EPAL</i>	DIMENS CRT <i>BOX SIZE</i>
	1 FORMA <i>1 WHEEL</i>	12	4	48	250X250X160

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO
DATA SHEET OF FINAL PRODUCT
CASTELMAGNO DOP
PRODOTTO DELLA MONTAGNA

ST-PF

Rev 2
12/01/2022

CODICE ARTICOLO - <i>ITEM CODE</i>	DESCRIZIONE - <i>DESCRIPTION</i>	CODICE EAN - <i>EAN CODE</i>
001	Peso variabile - 6 kg <i>Variable weight - 6 kg</i>	2386197
001PP	Peso variabile - 2 kg <i>Variable weight - 2 kg</i>	2569455
001S4	Peso variabile - ¼ forma <i>Variable weight - ¼ wheel</i>	2566517
001S2	Peso variabile - ½ forma <i>Variable weight - ½ wheel</i>	2511018
001F250V	Peso variabile - fetta <i>Variable weight - piece</i>	2846114
001F200F	Peso fisso - fetta 200 gr <i>Fixed weight - piece 200 gr</i>	8057289503007

CONTROLLO QUALITÀ:

La tracciabilità e la corretta applicazione della normativa vengono assicurate lungo tutto l'iter produttivo, dall'allevamento, dove sono attuati protocolli di corrette prassi igieniche e tracciabilità, allo stabilimento di produzione.

Controlli sulla MP in entrata: analisi microbiologiche e di ricerca inibenti e aflatossine;

Controlli sul prodotto finito: analisi microbiologiche e chimiche sulla base del protocollo di produzione.

Controlli su tutto l'iter di produzione sulla base dello studio HACCP.

Controlli delle procedure di sanificazione.

Oltre all'autocontrollo ed ai controlli effettuati dagli organi sanitari di vigilanza di competenza, la produzione, la tracciabilità e l'etichettatura sono sottoposti ai controlli terzi previsti dall'applicazione del Disciplinare DOP.

QUALITY CHECK:

The traceability and correct application of the legislation are ensured throughout the whole production process, from breeding, where protocols of correct hygiene and traceability practices are implemented, to the production plant.

Checks on incoming raw material: microbiological analysis and research of inhibitors and aflatoxins;

Checks on the finished product: microbiological and chemical analysis based on the production protocol.

Checks on the entire production process based on the HACCP study.

Checks of sanitization procedures.

In addition to the self-control and controls carried out by the competent health supervisory bodies, the production, the traceability and labelling are subject to third-party controls provided by the application of the PDO disciplinary.