



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		FORMAGGIO MONTASIO DOP		
REFERENZA		MONTASIO DOP		
CODICE PRODOTTO		MONFO001		
DESCRIZIONE PRODOTTO		Il Montasio DOP è un formaggio a pasta dura e compatta. Stagionato oltre 60 giorni, ha un sapore morbido e delicato che ricorda il latte da cui viene prodotto. La pasta presenta una caratteristica occhiatura, con occhi di piccola grandezza, regolari e lucidi all'interno.		
				
FORMA E DIMENSIONI		Forma rotonda: diametro Ø 30 cm, scalzo 7.2 cm. Peso variabile netto 6 kg.		
INGREDIENTI		Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.		
ALLERGENI		LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)		
ORIGINE DEL LATTE		Italia		
MODALITA' D'USO		Prodotto Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE		da 2°C a 14 °C		
SHELF LIFE		>60gg/non deperibile		
UNITA' DI MISURA DI VENDITA		KG		
PROFILO ORGANOLETTICO				
Crosta		Crosta non edibile.		
Pasta		Pasta dura e compatta, con occhiatura di piccola grandezza.		
Gusto e sapore		Sapore morbido e delicato.		
Stagionatura		60 gg		
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)				
Energia		1644 kJ / 396 kcal		
Grassi (g)		32		
di cui acidi grassi saturi (g)		24		
Carboidrati (g)		0		
di cui zuccheri (g)		0		
Proteine (g)		26		
Sale (g)		1.9		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*				
PARAMETRO		U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZA
Listeria monocytogenes		UFC	assente in 25 g	nessuna
Salmonella spp		UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche			non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli		UFG/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2
* Riferimenti normativi	Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.			
CARATTERISTICHE CHIMICHE (prodotto, no componente)				
PARAMETRI		U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	
Acidità		ph	5.2	
Umidità		%	35	
Residuo secco		g	65	
Grassi sul secco (g)		g	49	
Calcio (mg)		mg	740	



PACKAGING	
Confezione - imballaggio	Forma sfusa
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso variabile netto 6 kg.
Modalità di distribuzione	da 2°C a 14 °C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024