



APPROVAL NUMBER: CE IT N9U62

REV. 03 - 08.2016

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	MONTASIO DOP		
CODICE ARTICOLO	1611/1612/1614/1615/1616/1617/1618/1620/1621/1622/1625/1626/1627/1628		
DESCRIZIONE	formaggio DOP da tavola prodotto con latte vaccino intero		
INGREDIENTI	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, conservante LISOZIMA (proteina da UOVO). Crosta non edibile. Allergeni alimentari: LATTE - UOVO		
CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	forma rotonda con diametro da 30 a 35 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso medio 6,5 kg. Pasta soda e compatta di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccole dimensioni, crosta liscia e regolare, elastica che tende ad indurire con la stagionatura. Sapore ricco e gradevole tendente al piccante con il proseguo della stagionatura.		
STAGIONATURA	La stagionatura può variare da 60 gg (fresco) a 120 gg (mezzano) o oltre (vecchio).		
TMC	60 giorni		
SPECIFICHE CHIMICO FISICHE	Umidità	< 36,7%	
	Proteine	25,00%	+/- 2,0
	Grasso	32,00%	+/- 4,0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Stafilococchi coagulasi positivi	<100	UFC/g
	Escherichia Coli	<100	UFC/g
	Salmonella spp	assente in 25 g	
	Listeria	assente in 25 g	
VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi)	Energia	1718 kJ / 415 kcal	
	Grassi	35 g	di cui acidi grassi saturi 24 g
	Carboidrati	1,6 g	di cui zuccheri 0,5 g
	Proteine	23 g	
	Sale	2,03 g	
CONSERVAZIONE	In luogo fresco ed asciutto		
TRASPORTO	A temperatura compresa tra + 4° C e + 12°C		
DATI LOGISTICI	Forme sfuse: quattro strati da otto forme In scatola: Un pezzo per scatola, sette strati da sei scatole		

Centro Veneto Formaggi s.r.l.

Sede Operativa: Via Lerina, 7/a - 31034 Cavaso del Tomba (TV) Tel. 0423/543198 - Fax 0423/562541