



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MONTASIO FRESCO DOP A LATTE CRUDO
CODICI VENDITA	01103 MONTASIO 60 GG A LATTE CRUDO
DESCRIZIONE	FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A PASTA DURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE CRUDO. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER ALMENO 60-70 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.
INGREDIENTI	LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
CONSERVANTE	LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO).
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHIOLOGRAMMI DIAMETRO DA 30 A 35 CM - SCALZO MAX 8 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI. CROSTA LISCIA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURA DI QUELLO DELLA PASTA. LO SCALZO PRESENTA IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "MONTASIO" IMPRESSO IN CONTINUO.
ASPETTO INTERNO	PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, LEGGERMENTE DOLCE ED ACIDULO TALVOLTA LEGGERMENTE PICCANTE, AROMI E PROFUMI TIPICI DEL LATTE FRESCO
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 10000 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 1592 KJ/384 KCAL GRASSI 32 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 24 g CARBOIDRATI 0 g - DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 24 g SALE 1,6 g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO MESE E ANNO DI PRODUZIONE

Rev. 7.0 gennaio 2016

Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone

Soc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00265570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it