

Scheda Tecnica

Rev. del 2013-02-07

Verifica/App.: RGQ

**Montasio DOP - Prodotto della
Montagna****lattebusche****Montasio DOP - Prodotto della Montagna**

Il Montasio D.O.P. Lattebusche è un formaggio a pasta dura e compatta, con la caratteristica occhiatura. Ha un profumo delciato, lievemente erbaceo ed il sapore è dolce e gradevole. Il Montasio Lattebusche può vantare la denominazione di Prodotto della Montagna in quanto la materia prima e la lavorazione sono in territorio montano e come tale è iscritto nel Registro dei prodotti della montagna presso il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Ingredienti: Latte vaccino, sale, caglio. Conservante: Lisozima (proteina da uovo).

Formato	1/4 forma Peso/Vol. variabile
Codice	0634
Marchio	Lattebusche
Codice EAN Logistico	98000212080697
Lotto	Data TMC
Espressione Lotto	NN/NN/NNNN (g/m/a)
TMC	240 gg
Stagionatura minima	60 gg
Temperatura di conservazione	da 4 a 8°C
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 086 CE

ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso Lordo	Dimensioni LxIxh (cm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso Lordo
0634	Disco in pelure,sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-PA-PE	1,56 kg	16x22x7,5	Scatola in cartone ondulato	4	6,64 kg	32x32x10

ARTICOLO	BANCALE							
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni LxIxh (cm)	Peso Lordo	Protezione
0634	Prodotto imballato	Pallet EPAL	6	7	42	120x80x84,5	299 kg	Avvolto con nastro

TABELLA NUTRIZIONALE

Parametro	UM	Valori medi su 100 g di prodotto
Energia	kcal	392,0
Energia	kJ	1656,0
Proteine	g	26,0
Grassi Totali	g	32,0
Grasso sul secco	%	50,0
Calcio	mg	740,0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*

Parametro	UM	Valori Medi	Tolleranza
Listeria monocytogenes	ufc	assente in 25 g	nessuna
Salmonella ssp	ufc	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabili in 25 g	nessuna
E. coli	ufc/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 disopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametro	UM	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	36,0
Residuo secco	g	64,0
Cloruro di Sodio	g	1,8

ALLERGENI*

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per Cross Contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	SI	-	Lisozima (proteina da uovo)
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	-	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimenti normativi: Sezione III dell'allegato 2 del D.Leg. 109/1992 e successive modifiche