

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP</b>	<b>Rev. 4 Ottobre 2020</b>
-----------------------	---------------------------------------	----------------------------

Denominazione Prodotto:	Formaggio <b>MONTASIO DOP MEZZANO S/V 1/4</b>
Cod. Prodotto:	MOP02SV2
	Confezionato in sottovuoto.
Descrizione Prodotto:	Formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte vaccino termizzato, proveniente dalla zona di produzione stabilita dal Consorzio di Tutela.
Ingredienti:	<b>Latte</b> , sale marino, caglio di vitello.
Produzione:	Via Dei Donatori nr. 10 – Pasiano di Pordenone (PN)
Approval Number:	IT 06 52 CE
Stagionatura, Porzionatura e Confezionamento:	Via Segaluzza nr.30/C – Pordenone (PN)
Approval Number:	IT B655J CE
Caratteristiche Organolettiche:	diverse a seconda della stagionatura.
- sapore:	Sapore deciso con caratterizzazioni di pienezza particolari.
- forma:	Piramidale di dimensione variabile a seconda del taglio.
- peso:	g 1.500 peso variabile
- struttura:	Pasta compatta di colore giallo paglierino, con leggera occhiatura.
- colore:	Naturale, leggermente paglierino, variabile secondo la stagionatura.
- crosta:	Liscia, regolare ed elastica. Compatta di colore marrone chiaro e non commestibile.
Identificazione:	Vedi lotto.
Casello produttore:	PN 239 Latteria di Visinale Srl.
Riferimenti DOP:	Disciplinare di produzione del formaggio "Montasio" D.O.P. (G.U. del 5 agosto 2010) Denominazione di origine protetta Reg. (CE) N. 1107/1996. "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" (Reg. CE 1151/2012 e succ. modif. ed integrazioni.
OGM:	Questo prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti geneticamente modificati (OGM) ai sensi dei Reg. (CE) N. 1829/2003 e Reg. (CE) N. 1830/2003-
Caratteristiche microbiologiche:	Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. (CE) N. 2073/2005 e Reg. (CE) N. 1441/2007.
Composizione fisico-chimica:	Umidità massima non superiore 36,72% Grasso nella sostanza secca: minimo 40% Caratteristiche presenti a 60 giorni di stagionatura definiti dal Disciplinare.
Stagionatura:	Stagionatura minima di 120 giorni e fino a 10 mesi ,ad una temperatura compresa tra +8 e +14°C.
Allergeni:	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Non sono presenti altri ingredienti Allergenici all'interno dello stabilimento
Destinatari d'uso:	Il prodotto è destinato al consumo tal quale, verso tutte le categorie di consumatori compresi i soggetti con intolleranza al glutine, ad eccezione delle persone intolleranti ed allergiche agli allergeni sopra riportati.
Conservazione:	Ad una temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C
Imballo:	n. 4 pezzi confezionati riposti in cartone, posti su un bancale avvolto da un film di plastica estensibile. Non forare la confezione.
Confezionamento:	Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.
Shelf-life:	Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni dalla data di confezionamento; giorni di vita del prodotto ancora nel suo imballo originario ed integro.
Lotto:	Sequenza numerica. Il lotto è riportato sul prodotto e nei documenti commerciali che accompagnano il prodotto.
Trasporto:	Con mezzi coibentati refrigerati a temperatura compresa tra 0 e +8°C.
Palettizzazione:	Europallets 80 x 120 cm: strati per pallets e colli per strato standard: base 8 x altezza 6. Codice EAN: su richiesta.
Note:	Le informazioni obbligatorie di cui all'art.9 paragrafo 1, del Reg. CE n. 1169/2011 sono riportate sull'etichetta e sul prodotto e nel documento che accompagna la merce alla consegna.

Dichiarazione Nutrizionale:	Valore medi per 100 g				
	Energia	1757	kJ	424	kcal
	Grassi	35	g		
	di cui acidi grassi saturi	24	g		
	Carboidrati	1,3	g		
	di cui zuccheri	<0,5	g		
	Proteine	26	g		
	Sale	1,5	g		

Visto e approvato: Pivetta Valentino

