

SCHEDA TECNICA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	Rev. 7 – Ottobre 2020
Denominazione Prodotto:	FORMAGGIO MONTASIO DOP 60/70 GG. S/V 1/4	
Codice Prodotto:	MOP05SV2	
	Confezionato in sottovuoto.	
Definizione Prodotto:	Formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte vaccino termizzato, proveniente dalla zona di produzione stabilita dal Consorzio di Tutela.	
Ingredienti:	Latte , sale marino, caglio di vitello.	
Origine del Latte	ITALIA	
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:	Gusto morbido e delicato.	
- forma:	Piramidale di dimensione variabile a seconda del taglio.	
- peso:	g 1.500 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 al 60 giorni di stagionatura definiti dal Disciplinare.	
Maturazione Fresco:	Stagionatura minima di 60 giorni fino a 120 gg., ad una temperatura compresa tra +8 e +14°C.	
Allergeni:	Latte 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 e riposti in cartone, posto 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 sull'etichetta del prodotto e sui 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 sulla etichetta del prodotto e sul documento che accompagna la merce alla consegna.	

Dichiarazione Nutrizionale	Valore medi per 100 g			
	Energia	1684	kJ	406 kcal
	Grassi	33	g	
	di cui acidi grassi saturi	23	g	
	Carboidrati	0,9	g	
	di cui zuccheri	<0,5	g	
	Proteine	26	g	
	Sale	1,4	g	

Visto e approvato: **Pivetta Valentino**

