



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MONTASIO DOP SEMISTAGIONATO
DESCRIZIONE	FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A PASTA DURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE TERMIZZATO. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER ALMENO 120 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 - 6,5 CHILOGRAMMI 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 PAGLIERINO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, AROMI E PROFUMI TIPICI DEI PRODOTTI DI MONTAGNA
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 100 UFC/ g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 1663 KJ/401 KCAL GRASSI 33 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 25 g CARBOIDRATI 0 g - DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 26 g SALE 1,7 g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE 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