



## FORMAGGIO MONTASIO DOP 60 GG 1/4

**CODICE / CODE: 63230**

**1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:**  
Formaggio Montasio DOP prodotto con latte vaccino / Montasio PDO  
Cheese made from cow's milk

**PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:**  
ITALIA / ITALY

### 2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE vaccino / cow's MILK	97,5	animale / animal	Italia / Italy
sale / salt	2	minerale / mineral	UE / EU
caglio / rennet	<1	animale / animal	UE / EU
fermenti lattici / cultures	<1	microbica / microbial	UE / EU
conservante: lisozima E1105 / preservative: lysozyme E1105	<1	animale / animal	UE / EU

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk		
Latte termizzato / Thermised milk	x	
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

### 3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products	x		lisozima (proteina dell'uovo)/ lysozyme (egg protein)
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soy based products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration than 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

### 4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1592	kJ/100g
Energia / Energy	384	kcal/100g
Grassi / Fat	32	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	24	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g/100g
di cui zuccheri / of which sugars	0	g/100g
Proteine / Protein	24	g/100g
Sale / Salt	1,6	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / **CHEMICAL-PHYSICAL VALUES ( at the moment of production)**

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	36,7	2	%	
Sostanza secca / Dry matter	63,3	2	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	>60		%	
Grasso tal quale / Fat	42	2	%	
Proteine / Proteins	24	2	%	
Sale / Salt	1,6	0,3	%	
pH				

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / **MICROBIAL VALUE ( at the production)**

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	ISO 16649-2
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	EN ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	EN ISO 11290-1
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	EN ISO 6579
Muffe / Moulds - Lieviti / Yeasts	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	ISO 7954

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	giallo paglierino pallido / pale yellow straw
Odore - Sapore / Smell - taste	morbido delicato ricorda il latte fresco / delicate, milky
Aspetto / Appearance	
Struttura - Consistenza / Texture	tenera, pastosa, elastica / soft, pasty, elastic
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta semidura / Semi-hard cheese	x
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	

8) DATI LOGISTICI / **LOGISTIC DATA**

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	1,7	Kg	variabile / variable
Dimensione pezzo / Size of piece			
Dimensione cartone / Size of box	380x380x110	mm	
Peso imballaggio primario / primary packaging weight	/		
Peso imballaggio secondario / secondary packaging weight	350	g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	7	Kg	variabile / variable
Cartoni per strato / Cartons per layer	6	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	6	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	36	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	252	Kg	variabile / variable

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	confezionato sottovuoto / vacuum packed	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuff
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / **SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE**

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	90	gg / days	dal confezionamento / from packaging
Stagionatura / Maturing	min.60	gg / days	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+2/+4	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	2632300xxxxxx		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box			
Codice doganale / Customs code	04069075		

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / **LAW REFERENCE**

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. / The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 2

DATA: 16/07/2021

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

