

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 01/09/2017
Verifica/App.: AQ

Montasio DOP - formaggio duro da tavola

lattebusche

Denominazione legale	Montasio DOP - formaggio duro da tavola
Denominazione commerciale	Montasio DOP
Descrizione prodotto	Il Montasio DOP Lattebusche è un formaggio a pasta dura e compatta. Stagionato oltre 60 giorni, ha un sapore morbido e delicato che ricorda il latte da cui viene prodotto. La pasta presenta una caratteristica occhiatura, con occhi di piccola grandezza, regolari e lucidi all'interno.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	300 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0647
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212040681
Codice EAN unità imballo	18000212040688
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (g/m/a)
Scadenza / TMC (gg)	90
Stagionatura minima (gg)	60
Temperatura di conservazione	da 4 a 8 °C
Unità di misura di vendita	Pezzo
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo
0647	Disco in pelure, sacchetto per ATM in PE-evoh-PA-PE	0,004 kg	0,3 kg	16x8x5	Scatola in cartone ondulato.	12	3,73 kg	24x17x17

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)
0647	Pallet EPAL	24	10	240	120x80x184,5	915 kg

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 01/09/2017
Verifica/App.: AQ

Montasio DOP - formaggio duro da tavola

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1644		
Energia (kcal)	396		
Grassi (g)	32		
di cui acidi grassi saturi (g)	24		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	26		
Sale (g)	1,9		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Salmonella ssp	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile 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 di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Calcio (mg)	mg	740	
Umidità	%	35	
Residuo secco	g	65	
Grassi sul secco (g)	g	49	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 3 del 01/09/2017
Verifica/App.: AQ

Montasio DOP - formaggio duro da tavola

lattebusche

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
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	SI	-	latte
Frutta a guscio	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 > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* **Riferimento:** allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE
Codice identificativo stabilimento DOP	BL 502

Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:04	-
FSSC 22000	-

