

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 27/03/2025
Verifica/App.: 27/03/2025

Montasio DOP - formaggio duro da tavola



| | |
|----------------------------------|--|
| 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. Naturalmente privo di lattosio, conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione. |
| Ingredienti | Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Crosta non edibile. |

Anagrafica generale

| | |
|--|----------------------|
| Formato | 1000 grammi |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume nominale |
| Codice articolo di vendita | 0637 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità consumatore | 8000212040728 |
| Codice EAN unità imballo | 18000212040725 |
| Lotto | Data TMC |
| Codifica lotto | NN/NN/NNNN (g/m/a) |
| Scadenza / Termine Minimo di Conservazione (gg) | 240 |
| 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 (DL 198/2021) | >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 | Dimensioni imballo LxIxH (cm) |
| 0637 | Disco in pelure, sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-PA-PE | 0,01 kg | 1,01 kg | 16x22x7,5 | Scatola in cartone ondulato | 16 | 16,71 kg | 25x45x25 |

| Articolo | Bancale | | | | | |
|-----------------|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|
| Codice articolo | Tipo pallet | Nr. imballi per strato | Nr. strati per pallet | Nr. imballi per pallet | Dimensioni pallet LxIxH (cm) | Peso lordo bancale |
| 0637 | Pallet EPAL | 7 | 5 | 35 | 120x80x139,5 | 605 kg |

Modalità di smaltimento imballi

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|------------|----------------|------------------|
|------------|----------------|------------------|

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 27/03/2025
Verifica/App.: 27/03/2025

Montasio DOP - formaggio duro da tavola



| | | |
|------------------|--------|----------|
| Film | 7 | PLASTICA |
| Scatola | PAP 20 | CARTA |
| Bancale | FOR 50 | LEGNO |
| Falda | PAP 20 | CARTA |
| Film estensibile | LDPE 4 | PLASTICA |

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 su 100 ml di prodotto | 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

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 27/03/2025
Verifica/App.: 27/03/2025

Montasio DOP - formaggio duro da tavola



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 UE |
| Codice identificativo stabilimento D.O.P. | BL 502 |
| Stabilimento di confezionamento/etichettatura | Via Rezzola, 21 37066 Sommacampagna (VR) |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 86 UE |

Certificazioni

| Norma/Standard di riferimento |
|---|
| UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151 |
| FSSC 22000 - CERT. N.45495 |
| Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027 |