

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 03/02/2022
Verifica/App.: 07/11/2022**Montasio DOP Prodotto della Montagna -
formaggio duro da tavola****lattebusche**

| | |
|----------------------------------|--|
| Denominazione legale | Montasio DOP Prodotto della Montagna - formaggio duro da tavola |
| Denominazione commerciale | Montasio DOP PDM |
| 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. Il Montasio DOP Lattebusche può vantare inoltre la denominazione "Prodotto della Montagna", in quanto la zona di origine del latte con cui viene realizzato, così come la sede di produzione e di stagionatura, si trovano in Comuni montani. Oltre che dal disco, il Montasio DOP "Prodotto della Montagna" Lattebusche è riconoscibile dalle iniziali "PDM" impresse sullo scalzo, in prossimità del codice identificativo dello stabilimento "BL 502". |
| Ingredienti | Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile. |

Anagrafica generale

| | |
|--|-----------------------|
| Formato | Forma intera |
| Peso variabile o Peso nominale | Peso/Volume variabile |
| Codice articolo di vendita | 0422 |
| Marchio | Lattebusche |
| Codice EAN unità imballo | 98000212080703 |
| Lotto | Data produzione |
| Codifica lotto | NN/NN/NN (gg/mm/aa) |
| Stagionatura minima (gg) | 60 |
| Temperatura di conservazione | da 2 a 14 °C |
| Unità di misura di vendita | KG |
| Unità di vendita | Confezione |
| Unità movimentazione | Confezione |
| Deperibilità prodotto (DL 198/2021) | >60gg/non deperibile |



| Articolo | | Confezione | | | | |
|-----------------|--------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Codice articolo | Tipo confezione | Peso tara confezione | Peso lordo confezione | Dimensioni confezione LxIxh (cm) | | |
| 0422 | Disco in pelure in superficie. | 0,002 kg | 6,5 kg | 30x30x7,2 | | |
| 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 |
| 0422 | Pallet EPAL | 9 | 12 | 100 | 120x80x100,9 | 670 kg |

Modalità di smaltimento imballi

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|--------------|----------------|------------------|
| Foglio in PP | PP 5 | PLASTICA |
| Falda | PAP 20 | CARTA |
| Bancale | FOR 50 | LEGNO |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 03/02/2022
Verifica/App.: 07/11/2022Montasio DOP Prodotto della Montagna -
formaggio duro da tavola

| Componente | Tipo materiale | Tipo di Raccolta |
|------------------|----------------|------------------|
| 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 |
| Calcio (mg) | mg | 740 |

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 8 del 03/02/2022
Verifica/App.: 07/11/2022**Montasio DOP Prodotto della Montagna -
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 05 105 CE |
| Codice identificativo stabilimento D.O.P. | BL 502 |

Certificazioni**Norma/Standard di riferimento**

UNI EN ISO 14001 - CERT. n° 1151

FSSC 22000 - CERT. N.45495

Certificazione BIOLOGICA - IT BIO 021/2100027