



FORMAGGIO MONTASIO

Stabilimento di produzione: Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE

Descrizione prodotto: formaggio a pasta semidura, ottenuto da latte di vacca termizzato (68°C per 15”), con aggiunta di fermenti lattici, salato in salamoia

Palettizzazione:

Tipo di pallet	EPAL
N° confezioni per strato	11 pz.
N° di strati per pallet	6
N° di confezioni per pallet	66 pz.
Altezza Max. del carico	120 cm
Peso Max. del carico	500 kg
Tipo di stabilizzazione	Film estensibile avvolgente
Materiale per la stabilizzazione	PE

Caratteristiche prodotto: crosta regolare, liscia. Pasta compatta, con occhiatura sparsa, colore giallo paglierino, sapore dolce, con gusto più piccante nel prodotto stagionato

Forma e dimensioni: forma cilindrica, altezza max 8 cm, diametro 30-35 cm. Peso circa 6-8 Kg

Maturazione: 60 giorni minimo

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima E1105 (proteina da uovo). Sulla crosta conservante E235, crosta non edibile.

Modalità di conservazione e durata: Il prodotto viene conservato a temperatura di refrigerazione tra 0 e +4 °C. Non è prevista una durata per i prodotti venduti sfusi.

Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Grasso/s.s.	min 40 %
Sostanza secca (s.s.)	min 63.28 %
<i>E. coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100, M: 1000.
Stafilococchi coagulasi-positivi	n: 5, c: 2, m: 100, M: 1000.
Salmonella spp. in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g
<i>Escherichia coli</i> VTEC	assente in 25 g
Campylobacter spp.	Assente in 25 g

