



FORMAGGIO MONTASIO CONFEZIONATO

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	10pz.
N° di strati per pallet	10
N° di confezioni per pallet	100pz.
Altezza Max. del carico	120cm
Peso Max. del carico	530kg
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:

il prodotto è venduto confezionato sotto vuoto in materiale plastico ad uso alimentare nei due formati da circa 250g e circa 400g (prodotto da vendersi a peso). L’imballo è costituito da confezioni in cartone delle dimensioni di 40x25x12 cm contenenti 20 pezzi per il formato più piccolo e 12 pezzi per il formato più grande.

Maturazione:

la stagionatura è di minimo 60 giorni.

Ingredienti:

latte, sale, caglio, fermenti lattici, conservanti: 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. La shelf life prevista è di 120 giorni.

Codice EAN: 2201590

Codice articolo: 309

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 in 25g</i>	n: 5, c: 0, assente in 25g
<i>Escherichia coli VTEC</i>	assente in 25 g
Campylobacter spp.	Assente in 25 g

