

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MONTASIO DOP FRESCO	
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO	
CAT.ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	2.2.4-FORMAGGI A BASE DI LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE NON PASTORIZZATO. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85%. PUÒ AVERE UNA STAGIONATURA MINIMA DI 60 GIORNI E MASSIMA DI 120 GIORNI.	
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL'UOVO)	
ALLERGENI	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ZONA DI MUNGITURA	REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHIOLOGRAMMI DIAMETRO DA 30 A 35 CM - SCALZO MAX 8 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI. CROSTA LISCIA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURA DI QUELLO DELLA PASTA. LO SCALZO PRESENTA IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "MONTASIO" IMPRESSO IN CONTINUO.	
ASPETTO INTERNO	PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, LEGGERMENTE DOLCE ED ACIDULO	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 100 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g	
Aw	0,964	
pH	< 5,70	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO	1730 KJ/417 Kcal
	GRASSI	35 g
	- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	24 g
	CARBOIDRATI	0,6 g
	- DI CUI ZUCCHERI	< 0,5 g
	PROTEINE	25 g
	SALE	1,5 g
	NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO. PER EFFETTO "NATURALE" DELLA TIPICA LAVORAZIONE. CONTIENE GALATTOSIO	
CONSERVAZIONE	FORME INTERE: TEMPERATURA CONSIGLIATA DA +8° C A +12 °C FORMAGGIO PORZIONATO: CONSERVARE A TEMPERATURA DI REFRIGERAZIONE.	
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.	
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO MESE E ANNO DI PRODUZIONE	
INDICAZIONI DI CONSUMO	FORMAGGIO A LATTE NON PASTORIZZATO: IL CONSUMO DI QUESTO PRODOTTO NON È CONSIGLIATO PER LE CATEGORIE FRAGILI (BAMBINI, ANZIANI, DONNE IN GRAVIDANZA, PERSONE IMMUNODEPRESSE)	

Rev. 12 ottobre 2025

Lattoria Sociale di Cividale e Valli del Natisone

Soc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00255570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it