



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MONTASIO DOP MEZZANO	
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 SEMISTAGIONATO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE NON PASTORIZZATO. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12 °C E UMITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER ALMENO 120 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.	
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI. 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 - 6,5 CHIOGRAMMI 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 PAGLIERINO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, AROMI E PROFUMI TIPICI DEI PRODOTTI DI MONTAGNA	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 100 UFC/ g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 1746 KJ/421 Kcal GRASSI 35 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 25 g CARBOIDRATI 0,5 g - DI CUI ZUCCHERI < 0,5 g PROTEINE 26 g SALE 1,4 g	
	NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO PER EFFETTO "NATURALE" DELLA TIPICA LAVORAZIONE. CONTIENE GALATTOSIO	
pH	< 5,70	
CONSERVAZIONE	FORME INTERE: TEMPERATURA CONSIGLIATA DA +8° C A +12 °C FORMAGGIO PORZIONATO: CONSERVARE A TEMPERATURA DI REFRIGERAZIONE	

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



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

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. 11 ottobre 2025

Latteria 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