1.DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	**FORMAGGIO MONTASIO 60GG DOP** cod. prodotto 1228
2.DEFINIZIONE:	-formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte vaccino proveniente dalle province di Treviso , Pordenone e Venezia; *il latte è sottoposto a termizzazione.* (prodotto a crosta non edibile)
3.INGREDIENTI:	-**Latte**, sale , caglio; trattato in superficie con E 235.
4.CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	-odore tipico gusto dolce per il formaggio con 2-3 mesi di stagionatura, dopo 4-6 mesi di stagionatura il gusto diventa aromatico e leggermente piccante.
5.ASPETTO:	-forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse, diametro di 30-35 cm, scalzo di 8cm su cui è marchiato il nome Montasio, la data di produzione e il casello del produttore (TV 631); peso di 6 - 8 Kg. Il prodotto giovane (60 gg) presenta crosta liscia, elastica, di colore marrone, pasta compatta di colore paglierino con leggera occhiatura; nel formaggio stagionato la crosta è secca, la pasta friabile paglierina con una piccolissima occhiatura.
6.COMPOSIZIONE CHIMICO-FISICA: Dati riferiti a un prodotto con 60 gg di stagionatura, come da disciplinare del formaggio Montasio DOP.	pH: 5.00 - 5.40 UMIDITA': max 36.7 % GRASSO TQ:min. 30% GRASSO SS: 40 %
7.CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: i dati contenuti nel presente punto sono valori medi basati su un numero elevato di controlli a scopo informativo.	Enterobacteriaceae: <10.000 ufc/g Escherichia coli: < 100 ufc/g Carica batterica totale: <10.000 ufc/g Lieviti: <100 ufc/g Muffe: <100 ufc/g Staphilococchi coagulasi positivi: n= 5, c= 2, m 100ufc/g M 1000ufc/g; Salmonella spp: n=5, c= 0, m M assente in 25g Listeria monocytogenes: n=5, c= 0, m M assente in 25g
8.SOSTANZE ANTIBIOTICHE	
9.AFLATOSSINA M1 (valore limite riferito al latte lavorato)	Assenti
10.METALLI PESANTI piombo (valore limite riferito al latte lavorato)	<0.050 µg/kg; valore obiettivo < 0.030 µg/kg. Secondo legislazione vigente
cadmio (valore limite riferito al latte lavorato)	0.020 mg /kg; secondo legislazione vigente
Cromo (valore limite riferito al latte lavorato)	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
11.CORTICOSTEROIDI	0.030 mg/kg; secondo legislazione vigente
12.RESIDUI DI FITOFARMACI insetticidi organoclorurati	secondo legislazione vigente
insetticidi organofosforati	secondo legislazione vigente
13.POLICLOROBIFENILI (PCB)	secondo legislazione vigente
14.CORPI ESTRANEI:	secondo legislazione vigente
15.ALLERGENI:	Latte e suoi componenti (caseina, lattosio) Il prodotto può essere causa di disturbi in individui allergici al latte
16.MATURAZIONE:	-il prodotto è pronto per il consumo dopo una stagionatura minima di 60gg a una temperatura di 8°C - 14 °C.

17.STOCCAGGIO:	- in magazzino a una temperatura min. di 8°C e un'umidità relativa inferiore all'80%.
18.SHELF LIFE:	- non ha un termine entro il quale essere consumato, può anche essere stagionato in opportuni locali.
19.TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	-Con mezzi coibentati a 4°C, in cella frigo a 4°C.
20.CONFEZIONE:	-forme sfuse sulle quali viene apposta una pelure riportante il produttore, la denominazione del prodotto, la DOP del prodotto, gli ingredienti, il bollino sanitario del produttore.
21.IMBALLO:	-forme sfuse, poste su un bancale che viene avvolto da un film di plastica estensibile.
22.PALETTIZAZZIONE: europallets 80cm x 120 cm	-Strati per pallet n. secondo ordine ; -Colli per strato: n. secondo ordine ; -Colli per pallet: secondo ordine ;
23.DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto	Energia kJ 1527 kcal 368; grassi 30g di cui acidi grassi saturi 20g, carboidrati 0.5g di cui zuccheri 0.5g, Proteine 24g,sale 1.0g ;
24.DESTINATARI DEL PRODOTTO:	-G.D.,D.O., catering, somministratori (pizzerie, supermercati), consumatori finali (giovani,adulti, anziani)
25.USO	- come formaggio da tavola e nelle preparazioni gastronomiche della cucina veneta e friulana.
26. CODICE EAN:	-Prodotto: - -Bancale: -

Indicare eventuali variazioni concordate in sede di contratto (citare il punto variato, quanto concordato e firmare):

.....

.....