

	PIANO DI HACCP	Rev. 03
	Capitolo 06.5	Maggio 2022
	SCHEDE TECNICHE PRODOTTI	

Formaggio MONTASIO DOP	
Denominazione di vendita del prodotto	Formaggio MONTASIO DOP
Ingredienti	Latte termizzato , sale marino, caglio, lisozima (proteina dell' uovo)
Caratteristiche del prodotto:	Formaggio prodotto a base di latte termizzato.
Fasi produttive	Ricevimento latte, termizzazione, inoculo lattoinnesto e caglio, taglio e riscaldamento cagliata, estrazione, pressatura, salatura in salamoia, stagionatura minimo 60 giorni.
Aspetto esteriore	Forma cilindrica con scalzo di massimo 8 cm, diametro 27 – 35 cm. Crosta non edibile.
Peso medio	Circa 6 kg (forma intera)
Caratteristiche sensoriali	Struttura compatta con occhiatura irregolare, colore giallo paglierino e consistenza elastica variabili a seconda del grado di stagionatura.
Confezionamento	Sfuso
Modalità di conservazione e utilizzo	Temperatura di stoccaggio < 13 °C.
Scadenza e conservabilità	Non prevista per la forma intera
Destinazione d'uso	Mercato locale, destinato al consumo senza preclusioni salvo allergie e intolleranze
Modalità di vendita	Vendita sfusa allo spaccio aziendale, grossisti.
Categoria alimentare (Reg. CE 2073/2005)	2.2.4/1
Origine del latte	Italia
Composizione chimico-fisica	
aW	0,95 – 0,91
pH	5,3 – 5,2
Parametri microbiologici	Conforme al Reg. CE 2073/2005