



DENOMINAZIONE  
**MONTE  
VERONESE DOP  
LATTE INTERO**



**CODICE PRODOTTO:**  
(da inserire...)

**CATEGORIA:**  
FORMAGGIO DA TAVOLA

**DEFINIZIONE:**

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive, pastorizzato, ottenuto con il metodo di lavorazione descritto nel disciplinare di produzione del consorzio di tutela del formaggio Monte Veronese.

**INGREDIENTI:**

**Latte** vaccino pastorizzato: Provenienza Italiana (Monti Lessini); Sale; Caglio (vitello).

**Conservanti:** Assenti

**Trattamenti in superficie:** E 235 (conservante: Natamicina)

**Rivestimento del prodotto:** Assente

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Metodo di realizzazione	Trattamento del latte, coagulazione, modellatura, salatura, stagionatura minima 25 giorni a 8/10 °C e 80/85 % Umidità
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 33cm/H 9cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 9/10 kg
Tipologia di confezione	sfusa o sottovuoto
Tipo di materiale	sacchetto in plastica alimentare
Modalità di conservazione	conservare da +4 a +7 °C- Da 0 a +4°C sottovuoto
Modalità di trasporto	Da +4 a +7 °C- Da 0 a +4°C sottovuoto
Shelf life	na forma intera, 60 giorni sottovuoto
Codifica del lotto	Indicato su forma, documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione mm/aa (il mese è espresso con lettera alfabetica corrispondente al numero del mese (es.gennaio lettera A). Marchiatura consorzio Monte VR, codice produttore VR 16, Placca di caseina numerata
Allergeni	LATTE
Informazioni sugli allergeni	--
Indicazioni per l'utilizzo	Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto	Non dato all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/allergici ai componenti del latte.



# DENOMINAZIONE MONTE VERONESE DOP LATTE INTERO

IT  
05172  
CE

## CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Liscia ,è sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso NON EDIBILE
Pasta	La pasta è di colore bianco, paglierino o giallo chiaro, con occhiatura più o meno diffusa.
Sapore	Dolce e cremoso
Altre caratteristiche	--

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 1881/2006 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *
Fosfatasi qualitativa	Negativa	
Grasso sul secco:	>44 g/100g ss	
pH:	5,20-5,40	
Aw:	0,940-0,975	
Umidità:	35-40 %	

\*Analisi effettuata su latte di massa.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	m	M	
Escherichia coli	< 100	<1000	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	<100	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g		
Listeria monocytogenes	assente in 25 g		

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

	1757-424	kJ - kcal
Energia		
Grassi	36	g
di cui acidi grassi saturi	24	g
Carboidrati	<0,5	g
Zuccheri	<0,5	g
Proteine	25	g
Sale	1,6	g

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Tipologia imballo Secondario	Cartone	
Nr. pezzi per imballo secondario	nr. 1 forme cartone	



[caseificiodallavalentina.com](http://caseificiodallavalentina.com)

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FINITI  
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022

CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.  
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy  
Tel. 045 783 5549 | [info@caseificiodallavalentina.com](mailto:info@caseificiodallavalentina.com)