



DENOMINAZIONE

MONTE VERONESE DOP

D'ALLEVO (presidio slow food)



CODICE PRODOTTO:

MO. MAL 12 – MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO (malga vecchio)
MO. MAL 12C – MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO (malga vecchio)
CONF.
MO. MAL 24 – MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO (malga stravecchio)
MO. MAL 24C – MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO CONF (MALGA STRAVECCHIO)

CATEGORIA:

Formaggio da tavola

INGREDIENTI:

Latte vaccino CRUDO scremato: Provenienza Italiana (Monti Lessini); Sale;
Caglio(vitello).

Trattamenti in superficie: ASSENTE

DEFINIZIONE:

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

CARATTERISTICHE GENERALI	
Metodo di realizzazione	Riscaldamento del latte, coagulazione, modellatura, salatura, stagionatura minimo 12 mesi a 11/15°C e 80/85% Umidità
Trattamenti del latte	Assente
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	L 33 cm ± 1 cm / H 9 cm ± 1 cm
Peso/grammatura	8 Kg ± 1 Kg
Tipologia di confezione	sfuso o sottovuoto.
Tipo di materiale	Sacchetto plastica alimentare (CPA/PE 7)
Modalità di conservazione	conservare a T ≤ +7°C sfuso - a T ≤ +4°C confezionato sottovuoto
Modalità di trasporto	a T ≤ +7°C sfuso - a T ≤ +4°C confezionato sottovuoto
Shelf life	Non applicabile per forma intera. Confezionato sottovuoto 90 giorni
Codifica del lotto	Indicato su forma, documenti e/o etichetta con scritta "lotto". Formato da: 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	LATTE: come ingrediente
Indicazioni per l'utilizzo	Pronto al consumo. Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto	Adatto all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/allergici ai componenti del latte. Il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)





DENOMINAZIONE
MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO (malga vecchio – presidio slow food)



CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Liscia, di colore intenso, NON EDIBILE
Pasta	Dura e leggermente granulosa con il protrarsi della stagionatura, di colore giallo intenso
Sapore	Sapore fragrante, intenso e leggermente piccante, con profumo caratteristico dell'alpeggio
Altre caratteristiche	---

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	
Fosfatasi qualitativa	Positiva	
Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 915/2023 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *
Grasso sul secco:	>30g su 100g	
pH:	5,20-5,80	
A _w :	0,910 - 0,960	

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

VALORE	UNITÀ DI MISURA	VALORE	
		m	M
Stafilococchi coagulasi + 5n 2c*	UFC/g	≤10 ⁴	≤10 ⁵
Enterotossine stafilococciche 5n 0c*#	P-A/25g	Assente	
Salmonella spp 5n 0c*	P-A/25g	Assente	
Listeria monocytogenes 5n 0c*	P-A/25g	Assente	

n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M;

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m;

- accettabile, se un massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m;

- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M;

*Regolamento CE 2073/2005 e s.m.i.

Prova da eseguire se rilevate cariche superiori a 10⁵ di Stafilococchi coagulasi +.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1950 - 470	kJ - kcal
Grassi	38	g
- di cui acidi grassi saturi	25	g
Carboidrati	2,0	g
- di cui zuccheri	0	g
Proteine	30	g
Sale	2,3	g

