



<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>		<b>Cod:10053</b>
Denominazione: <b>formaggio ASIAGO fresco DOP</b> <b>30 gg CATTEL</b>		Rev. 0.0 18.10.19
		Pag. 1 di 2

Il formaggio Asiago Fresco DOP è un formaggio a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato raccolto presso le aziende agricole dislocate nel territorio previsto dal disciplinare. La crosta è sottile ed elastica, la pasta si presenta morbida, di colore bianco paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura marcata ed irregolare. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. I profumi ricordano lo yogurt e il burro data la sua breve stagionatura.

<i>Codice prodotto</i>	10053		
<i>Confezione</i>	1 forma in scatola	<i>Peso</i>	Kg 14 c.a

**INGREDIENTI:** **LATTE**, sale, fermenti lattici, caglio. Crosta non edibile.

**FORMATO:** Cilindrico forma intera; Diametro: 35-40 cm forma intera; Scalzo: 11-15 cm forma intera.

<i>Stab. di produzione</i>	Via San Benedetto, 19 – Bressanvido (VI)
<i>Approval number</i>	IT 05 100 CE
<i>Allergeni</i>	<b>LATTE</b>
<i>Cod. Consorzio Asiago</i>	<b>VI 107</b>
<i>Informazioni sulla produzione</i>	Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato a pasta pressata semicotta. Il prodotto presenta una stagionatura <b>minima di 30 giorni</b> prima di essere commercializzato.
<i>Indicazioni del Lotto</i>	<b>Anno L gg mese</b>

#### CONSERVAZIONE

<i>Shelf Life – T.M.C.</i>	<i>Conservazione</i>	<i>Trasporto</i>
<b>75 gg</b> (forma intera) Note: il cartone serve solo per il trasporto. La shelf life fa riferimento al prodotto sfuso	tra + 8°C e + 12°C (dopo porzionatura conservare a temperatura inferiore a + 6°C)	non > + 12°C

Redazione:

Approvazione: DTO



genuini come noi

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod:10053

Denominazione: **formaggio ASIAGO fresco DOP**  
**30 gg CATTEL**

Rev. 0.0  
18.10.19

Pag. 2 di 2

### REQUISITI CHIMICO-FISICO

Determinazione	%	+ / -
Umidità	39,5	4,5
Proteine	24,0	3,5
Grasso	30,0	4,0
Grasso/s	> 44,0	

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

Determinazione	U.M.	m <sup>(1)</sup>	M <sup>(1)</sup>	Rifer.
Staphylococcus coagulasi - positivi	UFC/g	100	1.000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Escherichia coli	UFC/g	100	1.000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Salmonella spp		ass. in 25 g (n=5; c=0)		Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g (n=5; c=0)		Reg. CE 2073/05

n= numero unità campionarie  
m= limite minimo

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max  
M= limite massimo

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezione	Collo			PALLET (EPAL)	
	Imballo	Q.tà	Peso m.	N.colli	Colli/strati
—	cartone	1 ff	14 kg c.a	36	6 x 6
	8003636100535			—	<b>EAN 13</b>
	98003636100538			SSCC	<b>EAN 128</b>
	37,5 x 37,5 x 17 h			80 x 120 x 117 h	<b>Dimensioni (cm)</b>

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1613 kJ	32 g	0,5 g	23,0 g	1,8 g
389 kcal	di cui acidi grassi saturi 23 g	di cui zuccheri 0,5 g		

Redazione:

Approvazione: DTO