

# ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)  
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 [www.alimenta.biz](http://www.alimenta.biz) e-mail: [info@alimenta.biz](mailto:info@alimenta.biz) - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269  
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA  
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<b>DENOMINAZIONE LEGALE: FORMAGGIO ASIAGO D'ALLEVO D.O.P.</b>		<b>STP 0830</b> <b>REV. 08 DEL 20/08/2014</b>
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA LEGALE): ASIAGO D'ALLEVO DOP PORZIONI PV</b>		
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO *:</b> formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione.		<b>PROVENIENZA:</b> ITALIA
<b>LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA):</b> LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti.		<b>BOLLO CE:</b> <b>IT 05 337 CE</b>
<b>NOTE:</b> <u>solo per il casello VI130</u> : trattato in superficie con olio di semi di lino. (ove presente segnalato in etichetta prodotto).  Crosta non edibile.		
<b>ALLERGENI:</b> latte e derivati del latte.		<b>O.G.M.:</b> no
<b>STAGIONATURA / MATURAZIONE *:</b> minimo 60 giorni.		

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
<b>Colore *</b>	<b>Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino</b>
<b>Odore</b>	<b>caratteristico</b>
<b>Sapore</b>	<b>Tipico</b>
<b>Consistenza *</b>	<b>Pasta compatta. Occhiatura di piccola e media grandezza. Crosta liscia e regolare</b>

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
				ANALISI	U.M.	VALORI
<b>Umidità *</b>	%	34,5	30,5 – 38,5	<b>Stafilococchi coagulasi +</b>	ufc/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
<b>Residuo secco</b>	%	--	61,5 – 69,5	<b>Listeria monocytogenes</b>	in 25 g	assente
<b>Proteine *</b>	%	28	24 – 32	<b>Salmonella spp.</b>	in 25 g	assente
<b>Grassi sul t.q. *</b>	%	31	26,5 – 35,5	<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
<b>Grassi sulla s.s. *</b>	%	> 34	--	--	--	--
<b>Ceneri</b>	%	--	--	--	--	--
<b>Sale *</b>	%	2,4	1,4 – 3,4	--	--	--
<b>pH</b>		--	5,3 – 5,7	--	--	--
<b>A<sub>w</sub></b>		--	--	--	--	--

ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI **	ALTRE INFORMAZIONI FACOLTATIVE
<b>Valore energetico</b>	KJ	1623	<i>Note dal Disciplinare di Produzione:</i> il formaggio "Asiago" d'allevo può recare in etichetta anche l'indicazione stagionato.
	Kcal	391	
<b>Grassi</b>	g/100g	31	
<b>di cui saturi</b>	g/100g	22	
<b>Carboidrati</b>	g/100g	0	
<b>di cui zuccheri</b>	g/100g	0	
<b>Proteine</b>	g/100g	28	
<b>Sale</b>	g/100g	2,4	
<b>Fibra alimentare</b>	g/100g	--	
<b>Calcio</b>	mg/100g	990	
<b>Fosforo</b>	mg/100g	660	

# ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

**Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica:** Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)  
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 [www.alimenta.biz](http://www.alimenta.biz) e-mail: [info@alimenta.biz](mailto:info@alimenta.biz) - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269  
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA  
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>3880</b>	<b>7060</b>
<b>Grammatura</b>	¼ di forma da 2,5 kg ca.	Porzioni da 300 g ca.
<b>Confezione</b> (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	Sottovuoto	Atmosfera protettiva
<b>Scadenza residua alla consegna</b>	60 giorni	50 giorni
<b>Durata del prodotto</b>	90 giorni	75 giorni
<b>Unità di vendita</b>	Pezzo	Cartone
<b>Pezzi per ct</b>	4	20
<b>Dimensioni pz</b>	16,5 x 16,5 x 10,5	--
<b>Dimensione ct</b> (PxLxH)	39,5 x 38,5 x 22	31 x 22,5 x 17
<b>Ct. per strato</b>	6	12
<b>Strati per pallet</b>	5	5
<b>Tot ct. per pallet</b>	30	60
<b>Ean pezzo</b>	2138800	2201533
<b>Ean cartone</b>	--	--
<b>IVA</b>	4%	4%
<b>Temperatura conservazione</b>	Da +4 °C a +6 °C	Da +4 °C a +6 °C
<b>Temperatura Trasporto</b>	Da +4 °C a +6 °C	Da +4 °C a +6 °C

\* dati rilevati dal disciplinare di produzione di Asiago DOP

\*\* dati rilevati da Consorzio Tutela formaggio Asiago

Redatto da Ufficio Tecnico  
Contatti in caso di emergenza  
Data: 09/08/2016

Sig.ra Carnio Monia

Recapito 0421 / 571 535  
e-mail: [qualita@alimenta.biz](mailto:qualita@alimenta.biz)  
Timbro e firma: