

## **FORMAGGIO ASIAGO PRESSATO ¼ F.P.**

La denominazione protetta "Asiago" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione "DOP Asiago", così come previsto dal D.M. 03/08/2006, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 190 del 17/08/2006.

Si tratta di un formaggio con almeno 20 gg. di maturazione, con pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole, crosta sottile ed elastica.

Il formaggio Asiago DOP è prodotto da caseifici ubicati all'interno del territorio previsto dal disciplinare, che comprende le province di Vicenza, Trento, Padova e Treviso.

<b>Aspetto esterno:</b>	triangolare
<b>Consistenza:</b>	FORMAGGIO SEMIDURO
<b>Sapore:</b>	DELICATO E GRADEVOLE
<b>Peso:</b>	3,5 kg. circa
<b>Crosta:</b>	SOTTILE ED ELASTICA
<b>Colore:</b>	BIANCO O LEGGERMENTE PAGLIERINO
<b>Ingredienti:</b>	Latte vaccino, fermenti lattici selezionati, sale e caglio
<b>Rivestimento:</b>	polimero con aggiunta E235, E160
<b>Allergeni:</b>	latte
<b>Requisiti igienico sanitari in conformità DPR 54/97</b>	

<b>Conservazione:</b>	IN FRIGO A +4° +8°
<b>Conservabilità:</b>	70 gg

### **IMBALLAGGIO**

Primario:	sacco ditta GIBI idoneo al contatto con alimenti
Secondario:	cartone
Nr pezzi per ct:	2
Peso ct:	7 Kg. circa
Tara cartone	436 gr.
Dimensioni ct	380*285*190

**EAN:** 2/217714

### **PALLETTIZZAZIONE:**

cartoni per strato:	8
cartoni per pallet:	40

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g. DI PRODOTTO A 20 gg.**

Energia	368 kCal-1527 kj
Grassi	30 g
Di cui acidi grassi saturi	21 g.
Grassi monoinsaturi	8 g.
Grassi polinsaturi	1 g.
Grassi trans	0 g.
Carboidrati	0.5 g.
Di cui zuccheri	0.2 g.
Proteine	24 g
Fibre	< 0.1 g.
Minerali	Ca 800 mg; P 500 mg; FE tracce; Na 727 mg;
Sale	1,7g.
Vitamine	A 150 ug; B1, B2, PP tracce;
Colesterolo	85 mg.
PH	5.5 -5.6
Attività dell'acqua	0.940-0.960

**CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

<b>Umidità</b>	39.50 % +/- 4.50
<b>Proteine</b>	24.0 % +/- 3.50
<b>Grasso</b>	30.00% +/- 4.00
<b>Grasso s/s</b>	media 49.30 % minimo 44.00 %
<b>NaCl:</b>	1.70 % +/- 1.00
<b>Indice di maturazione</b> (N sol/N tot)	15.00 % +/- 5.00

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b>Listeria monocytogenes</b>	assente
<b>Salmonella</b>	assente
<b>Staphylococcus aureus</b>	<1.000*
<b>Esterichia coli</b>	<1.000*
<b>Coliformi totali</b>	<100.000*

\*Nota: dati riferiti a prodotto di base di latte trattato tecnicamente

Villaverla, 20 marzo 2020