



| Codice Prodotto<br>Item Number       | A05868  |  |                      | IMMAGINE<br>PICTURE |
|--------------------------------------|---|--|----------------------|---------------------|
| Descrizione<br>Description           | <b>ASIAGO DOP FRESCO – ASIAGO PDO FRESH</b><br>Formaggio fresco a fette – <i>Semi hard cheese sliced</i>            |  |                      |                     |
| Peso Medio<br>Unitario<br>Net Weight | 0.500 Kg  |  |                      |                     |
| Peso<br>Weight Type                  | Variabile - <i>Variable</i>   |  | Fisso - <i>Fix</i> x |                     |
| Confezionato in<br>Packed in         | Atmosfera protettiva – <i>Protective atmosphere</i>   |  |                      |                     |
| Codice Ean<br>Unit Ean Code          | 8011425115851   |  |                      |                     |
| Ingredienti<br>Ingredients           | <b>LATTE</b> , sale, caglio.<br><b>MILK</b> , salt, rennet.   |  |                      |                     |
| Origine Latte<br>Origin of Milk      | ITALIA - <i>ITALY</i>   |  |                      |                     |
| Allergeni<br>Allergens               | <b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO).</b><br><b>MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)</b> |  |                      |                     |
| OGM<br>GMO                           | Assenti - Conforme al Reg (CE) 1829/2003<br><i>Absent - Compliant with Reg Ce 1829/2003</i>                         |  |                      |                     |
| Bollo CE<br>CE Number                | IT 05 109 CE  |  |                      |                     |

| Logistica - <i>Logistics</i>                           |   |  |                             |                                |                                 |                                    |                                     |
|--|---|--|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Codici Imballo<br>Secondario<br>Carton Code<br>Ean 128 | Dimensione Prodotto<br>(LxlxH) cm<br><br>Unit Size (wxdxh) cm | Dimensione Cartone<br>(LxlxH) cm<br><br>Carton size (wxdxh) cm | Peso<br>Imballo<br><br>Tare | PZ/CT<br><br>Units /<br>carton | CT/ST<br><br>Cartons /<br>layer | ST/PALLET<br><br>Layers/<br>pallet | CT/PALLET<br><br>Cartons/<br>pallet |
| 9801142592060  | 20x13x5,5 cm  | 39X21X23   | 0.32                        | 12                             | 10                              | 5                                  | 50                                  |



| Caratteristiche chimico – fisiche (valori medi in %)<br><i>Physical and Chemical Properties (average values in %)</i> |   |           |
|---|---|-----------|
| Umidità - <i>Moisture</i>   | % | 35% - 44% |
| Sostanza secca - <i>Dry matter</i>  | % | 65% - 56% |
| Grassi su s.s. - <i>Fat on dry matter</i>   | % | Min. 44%  |

| Conservazione - <i>Shelf life</i>  |                |             |
|--|----------------|-------------|
| Shelf life da confezionamento<br><i>Shelf life from packing date</i>           | Giorni<br>Days | 90          |
| Shelf life garantita alla consegna<br><i>Shelf life guaranteed on delivery</i> | Giorni<br>Days |             |
| T° conservazione<br><i>Storage temperature</i>                                 | °C             | 0° / +4°    |
|  | °F             | 32° / 39.2° |
| T° trasporto<br><i>Transport Temperature</i>                                   | °C             | 0° / +4°    |
|  | °F             | 32° / 39.2° |

\*

| Criteri microbiologici- <i>Microbiological Criteria*</i> |         |        |
|--|---------|--------|
| <i>Escherichia coli</i>                                  | CFU/g   | < 100  |
| <i>Staphylococcus aureus</i>                             | CFU/g   | < 100  |
| <i>Salmonella</i>  | in 25 g | ABSENT |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                            | in 25 g | ABSENT |

| Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)<br><i>Nutrition Facts (average value per 100 g)</i> |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | per 100 g<br>amount per<br>100 g  |
| Energia - <i>Energy</i>  | <b>1580 KJ</b><br><b>381 Kcal</b> |
| Grassi Totali - <i>Total Fat</i>   | 32g                               |
| <i>Di cui saturi - Of which Saturated Fat</i>  | 23g                               |
| Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>  | 1.3 g                             |
| <i>Di cui zuccheri - Of which Sugars</i>   | 0.0 g                             |
| Proteine - <i>Protein</i>  | 22 g                              |
| Sale - <i>Salt</i>   | 1.8 g                             |

\* Una volta aperta la confezione, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.  
*Once opened, keep refrigerated and consume within 3 days.*



| <b>ALLERGENI - ALLERGENS</b> |    |  |        |    |   |
|------------------------------|----|--|--------|----|---|
| SI/YES                       | NO |  | SI/YES | NO |   |
|                              | ✓  | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.<br><i>Grains containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut or their hybridized strains) and products thereof.</i> |        | ✓  | Frutta a guscio e prodotti derivati.<br><i>Nuts i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and Queensland nut and products thereof.</i>   |
|                              | ✓  | Crostacei e prodotti a base di crostacei.<br><i>Crustaceans and products thereof.</i>  |        | ✓  | Sedano e prodotti a base di sedano.<br><i>Celery and products thereof.</i>  |
|                              | ✓  | Uova e prodotti a base di uova.<br><i>Eggs and products thereof.</i>   |        | ✓  | Senape e prodotti a base di senape.<br><i>Mustard and products thereof.</i>   |
|                              | ✓  | Pesce e prodotti a base di pesce.<br><i>Fish and products thereof.</i>   |        | ✓  | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.<br><i>Sesame seeds and products thereof.</i>  |
|                              | ✓  | Arachidi e prodotti a base di arachidi.<br><i>Peanuts and products thereof.</i>  |        | ✓  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .<br><i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/liter expressed as SO<sub>2</sub>.</i> |
|                              | ✓  | Soia e prodotti a base di soia.<br><i>Soybeans and products thereof.</i>   |        | ✓  | Lupino e prodotti a base di lupino.<br><i>Lupine and products thereof.</i>  |
| ✓                            |    | Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).<br><i>Milk and products thereof (including lactose).</i>  |        | ✓  | Molluschi e prodotti a base di molluschi.<br><i>Mollusks and products thereof.</i>  |

- Criteri microbiologici in conformità con il Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche\*.  
*Microbiological criteria according to Commission Regulation (EC) No. 2073/2005\*.*
- Nel nostro stabilimento vengono applicati i Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 appartenenti al "Pacchetto Igiene" al fine di garantire la qualità dei prodotti lungo tutte le fasi della filiera produttiva.  
*In our factory, Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04, belonging to the so-called "Pacchetto Igiene", are applied in order to guarantee the quality of the products in all stages of the production chain.*

Thiene, 27/12/2023  
 Thiene, December 27<sup>th</sup>, 2023

Ufficio Qualità  
 Quality Dept.