



Codice Prodotto Item Number	A06181			IMMAGINE PICTURE
Denominazione	ASIAGO DOP FRESCO -ASIAGO PDO FRESH			
Descrizione Description	FORMAGGIO ASIAGO DOP FRESCO – ASIAGO PDO FRESH CHEESE Stagionato min. 20 giorni – Seasoning 20 days min.			
Peso Medio Unitario Net Weight	0,150 KG			
Peso medio cubetti	6 / 8 gr			
Peso Weight Type	Variabile - Variable		Fisso - Fix	X
Confezionato in Packed in	Atmosfera protettiva – Protective atmosphere VASCHETTA IN PLASTICA : RACCOLTA PLASTICA 07			
Codice Ean Unit Ean Code	8011425116506			
Ingredienti Ingredients	LATTE, sale, caglio. MILK, salt, rennet.			
Origine Latte Origin of Milk	ITALIA - ITALY			
Allergeni Allergens	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO). MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)			
OGM GMO	Assenti - Conforme al Reg (CE) 1829/2003 Absent - Compliant with Reg Ce 1829/2003			
Bollo CE CE Number	IT 05 109 CE			
Codice Intrastat	04069075			

Logistica - Logistics							
Codici Imballo Secondario Carton Code Ean 128	Dimensione Prodotto (LxlxH) cm Unit Size (wxdxh) cm	Dimensione Cartone (LxlxH) cm Carton size (wxdxh) cm	Peso Imballo Tare	PZ/CT Units / carton	CT/ST Cartons / layer	ST/PALLET Layers/ pallet	CT/PALLET Cartons/ pallet
9801142592374	14x13.5x4.5 cm	29X22X16	0,18 KG	10	14	5	70



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

Conservazione - <i>Shelf life</i>		
TMC	Giorni Days	40
	T° conservazione <i>Storage temperature</i>	°C 0° / +4° °F 32 ° / 39.2 °
T° trasporto <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) Nutrition Facts (average value per 100 g)	
	per 100 g amount per 100 g
Energia - <i>Energy</i>	1580 KJ 381 Kcal
Grassi Totali - <i>Total Fat</i>	32 g
<i>Di cui saturi - Of which Saturated Fat</i>	23 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	1.3 g
<i>Di cui zuccheri - Of which Sugars</i>	0 g
Proteine - <i>Protein</i>	22 g
Sale - <i>Salt</i>	1.8 g



<b>ALLERGENI - ALLERGENS</b>					
SI/YES	NO		SI/YES	NO	
	✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. <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. <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. <i>Crustaceans and products thereof.</i>		✓	Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof.</i>
	✓	Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof.</i>		✓	Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof.</i>
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof.</i>		✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi. <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> . <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. <i>Soybeans and products thereof.</i>		✓	Lupino e prodotti a base di lupino. <i>Lupine and products thereof.</i>
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>		✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi. <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>st</sup>, 2023

Ufficio Qualità  
 Quality Dept.