



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Denominazione: **formaggio ASIAGO D.O.P.**
stagionato 10-12 mesi



CODICE PRODOTTO	ASIST001		
CONFEZIONE	1 forma in cartone	PESO	Kg 9 c.a

DESCRIZIONE: Il formaggio Asiago Stagionato D.o.p. è prodotto utilizzando latte parzialmente scremato termizzato raccolto presso le aziende agricole dislocate nel territorio previsto dal disciplinare. La crosta si presenta liscia e regolare, la pasta ha una struttura compatta ma morbida di colore giallo paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura sparsa di piccola e media grandezza. Il sapore si irrobustisce con l'aumento dei mesi di stagionatura passando dal sapore dolce del "Mezzano" all'intenso del "Vecchio".

INGREDIENTI: **LATTE**, sale, fermenti lattici selezionati, caglio, conservante Lisozima (proteina dell'**UOVO**). Crosta non edibile.

FORMATO: Cilindrico forma intera; Diametro 30-36 cm forma intera; Scalzo 9-12 forma intera.

STABIL. PRODUZIONE	Via San Benedetto, 19 - Bressanvido (VI)
APPROVAL NUMBER	IT 05 100 CE
ALLERGENI	LATTE e UOVO
COD. CONS. ASIAGO	VI 107
STAGIONATURA	superiore a 300 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	mese di produzione

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
120 gg (forma intera)	tra + 8°C e + 12°C (dopo porzionatura conservare a temperatura inferiore a + 6°C)	non > + 12°C



REQUISITI CHIMICO-FISICO

DETERMINAZIONE	%	+ / -
Umidità	34,5	4,0
Cloruri	2,4	1,0
Proteine	28,0	4,0
Grasso	31,0	4,5
Grasso/s	> 34,0	

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m ⁽¹⁾	M ⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus aureus	UFC/g		10.000	Disciplinare Tecn. Asiago / req. 36
Staphylococcus coagulasi - positivi	UFC/g	10.000	100.000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Escherichia coli	UFC/g		100.000	Disciplinare Tecn. Asiago / req. 36
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

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

m= limite minimo

M= limite massimo

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	COLLO			PALLET (EPAL)	
	IMBALLO	Q.TA'	PESO M.	N.COLLI	Colli/strati
---	cartone	1 ff	9 kg c.a	48	6 x 8
	8003636103932			---	EAN 13
	98003636103935			SSCC	EAN 128
	36,5 x 36,5 x 13,5 h			80 x 120 x 106 h	Dimensioni (cm)

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi a 60 gg):

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1730 kJ	33,9 g	0,0 g	26,9 g	2,14 g
417 kcal	di cui acidi grassi saturi 23,6 g	di cui zuccheri 0,0 g		