

 Latterie Vicentine <i>genuini come noi</i>	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		 CSQA	Cod:10323
	Denominazione: formaggio ASIAGO D.O.P.			Rev .07-
	stagionato 2-3 mesi			15.10.16
				Pag. 1 di 2

CODICE PRODOTTO	10323	PESO	Kg 9 c.a
CONFEZIONE	1 forma in cartone		

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, caglio. 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
OGM	Il prodotto non contiene materie prime OGM
COD. CONS. ASIAGO	VI 107
INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRODUZIONE	Formaggio a latte parzialmente scremato trattato termicamente da 65 a 67 °C per 16". Pasta salata semicotta a 47+/-2 °C. Il prodotto presenta una stagionatura compresa tra 60 e 120 giorni circa a partire dall'ultimo giorno del mese di produzione.
INDICAZ. DEL LOTTO	VI1071601 : VI 107 : codice d'identificazione del caseificio rilasciato dal Consorzio di tutela. 16: Anno 2016 01: mese di produzione



CONSERVAZIONE		
SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
120 gg (forma intera) Note: il cartone serve solo per il trasporto. La shelf life fa riferimento al prodotto sfuso	tra + 8°C e + 12°C (dopo porzionatura conservare a temperatura inferiore a + 6°C)	non > + 12°C

REQUISITI CHIMICO-FISICO

DETERMINAZIONE	%	+ / -
AW	0,93	0,2
pH	5,5	0,2
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
m= limite minimo

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

Redazione:	Approvazione: DITE 
------------	--

 Latterie Vicentine <i>genuini come noi</i>	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO			Cod:10323
	Denominazione: formaggio ASIAGO D.O.P.			Rev .07-
	stagionato 2-3 mesi			15.10.16
				Pag. 2 di 2

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	
8003636103239				---		EAN 13
98003636103233				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		

Redazione:

Approvazione: DITE

