

 <b>Latterie Vicentine</b> <i>genuini come noi</i>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>		 <b>Cod:10151</b> Rev .08- 23.05.16 Pag. 1 di 1
	Denominazione: <b>formaggio ASIAGO fresco D.O.P.</b>		
	<b>20 gg - forma sfusa</b>		

<b>CODICE PRODOTTO</b>	10151	<b>PESO</b>	Kg 14 c.a
<b>CONFEZIONE</b>	1 forma sfusa		

**DESCRIZIONE:** Il formaggio Asiago Fresco D.o.p. è un formaggio a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato raccolto presso le aziende agricole dislocate nel territorio previsto dal disciplinare. La crosta è sottile ed elastica, la pasta si presenta morbida, di colore bianco paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura marcata ed irregolare. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. I profumi ricordano lo yogurt e il burro data la sua breve stagionatura.

**INGREDIENTI:** **LATTE**, sale, fermenti lattici selezionati, caglio, Trattato in crosta con natamicina (E235). Crosta non edibile.

**FORMATO:** Cilindrico forma intera; Diametro: 35-40 cm forma intera; Scalzo: 11-15 cm forma intera.

<b>STABIL. PRODUZIONE</b>	Via San Benedetto, 19 - Bressanvido (VI)
<b>APPROVAL NUMBER</b>	IT 05 100 CE
<b>ALLERGENI</b>	<b>LATTE</b>
<b>COD. CONS. ASIAGO</b>	VI 107
<b>STAGIONATURA</b>	superiore a 20 giorni
<b>INDICAZ. DEL LOTTO</b>	giorno/mese



<b>CONSERVAZIONE</b>		
<b>SHELF LIFE - T.M.C.</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>TRASPORTO</b>
75 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	39,5	4,5
Cloruro di sodio	1,7	1,0
Proteine	24,0	3,5
Grasso	30,0	4,0
Grasso/s	> 44,0	

#### REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m <sup>(1)</sup>	M <sup>(1)</sup>	Rifer.
Staphylococcus coagulasi - positivi	UFC/g	100	1.000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Escherichia coli	UFC/g	100	1.000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Coliformi totali 30°C	UFC/g	100.000		Disciplinare Tecn. Asiago/req. 35
Salmonella spp		ass. in 25 g		Disciplinare Tecn. Asiago/req. 35
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
---	-	1 ff	14 kg c.a	36	6 x 6
	8003636101518			---	
	98003636101511			SSCC	
	37,5 x 37,5 x 17 h			80 x 120 x 104 h	
				EAN 13	
				EAN 128	
				Dimensioni (cm)	

#### VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1613 kJ	32,4 g	0,5 g	23,0 g	1,8 g
389 kcal	di cui acidi grassi saturi 22,9 g	di cui zuccheri 0,5 g		

Redazione:

Approvazione: DITE

