



<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>Cod:10157</b>
Denominazione: <b>formaggio ASIAGO fresco DOP 20 gg PL</b>	Rev. 04 23.09.19
	Pag. 1 di 2

Il formaggio Asiago Fresco DOP 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.

Codice prodotto	10157		
Confezione	1 forma in cartone	Peso	Kg 13 c.a

**INGREDIENTI:** **LATTE**, sale, fermenti lattici, caglio. Trattato in crosta con emulsione polimerica. Crosta non edibile.

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

Stab. di produzione	Via San Benedetto, 19 – Bressanvido (VI)
Approval number	IT 05 100 CE
Allergeni	<b>LATTE</b>
Cod. Consorzio Asiago	<b>VI 107</b>
Informazioni sulla produzione	Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato a pasta pressata semicotta. Il prodotto presenta una stagionatura <b>minima di 20 giorni</b> prima di essere commercializzato.
Data di produzione e Lotto	<b>Anno L gg mese</b>

#### CONSERVAZIONE

Shelf Life – T.M.C.	Conservazione	Trasporto
75 gg (forma intera)	tra + 8°C e + 12°C (dopo porzionatura conservare a temperatura inferiore a + 6°C)	non > + 12°C

Redazione:

Approvazione: DTO



genuini come noi

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod:10157

Denominazione: **formaggio ASIAGO fresco DOP 20 gg PL**

Rev. 04  
23.09.19

Pag. 2 di 2

### REQUISITI CHIMICO-FISICO

Determinazione	%	+ / -
Umidità	39,5	4,5
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
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

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezione	Collo			PALLET (EPAL)	
	Imballo	Q.tà	Peso m.	N.colli	Colli/strati
—	cartone	1 ff	13 kg c.a	36	6 x 6
	8003636101570			—	<b>EAN 13</b>
	98003636101573			SSCC	<b>EAN 128</b>
	37,5 x 37,5 x 17 h			80 x 120 x 117 h	<b>Dimensioni (cm)</b>

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

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

Redazione:

Approvazione: DTO