



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Cod:10190
Denominazione: formaggio ASIAGO fresco DOP "GALLO NERO" 40 gg	Rev. 0.8 06.06.20
	Pag. 1 di 3



Il formaggio Asiago Fresco DOP Gallo Nero è un formaggio a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato raccolto presso le aziende agricole associate, dislocate nel territorio previsto dal disciplinare.

È un formaggio caratterizzato da un'abbondante occhiatura della pasta ed un sapore decisamente più saporito, con profumi più marcati rispetto al classico Asiago DOP Fresco; tale differenza è dovuta ad una particolare maturazione in ambiente un po' più caldo del consueto.

<i>Codice prodotto</i>	10190		
<i>Confezione</i>	1 forma in cartone	<i>Peso</i>	Kg 14 c.a

Redazione:

Approvazione: DTO



genuini come noi

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Cod:10190
Denominazione: formaggio ASIAGO fresco DOP "GALLO NERO" 40 gg	Rev. 0.8 06.06.20
	Pag. 2 di 3

INGREDIENTI: **LATTE**, sale, fermenti lattici, caglio. Trattato in crosta con conservanti E202, E235 e colorante carbone vegetale (E153). Crosta non edibile.

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

<i>Stabilimento di produzione</i>	Via San Benedetto, 19 – Bressanvido (VI)
<i>Approval number</i>	IT 05 100 CE
<i>Allergeni</i>	LATTE
<i>Cod. Consorzio Asiago</i>	VI 107
<i>Informazioni sulla produzione</i>	Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato a pasta pressata semicotta. Il prodotto presenta una stagionatura minima di 40 giorni prima di essere commercializzato.
<i>Indicazioni del Lotto</i>	Anno L gg mese

CONSERVAZIONE

<i>Shelf Life – T.M.C.</i>	<i>Conservazione</i>	<i>Trasporto</i>
75 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

<i>Determinazione</i>	<i>%</i>	<i>+ / -</i>
Umidità	39,5	4,5
Proteine	24,0	3,5
Grasso	30,0	4,0
Grasso/s	> 44,0	

REQUISITI MICROBIOLOGICI

<i>Determinazione</i>	<i>U.M.</i>	<i>m⁽¹⁾</i>	<i>M⁽¹⁾</i>	<i>Rifer.</i>
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

Redazione:

Approvazione: DTO



genuini come noi

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		Cod:10190
Denominazione: formaggio ASIAGO fresco DOP "GALLO NERO" 40 gg		Rev. 0.8 06.06.20
		Pag. 3 di 3

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezione	Collo			PALLET (EPAL)	
	Imballo	Q.tà	Peso m.	N.colli	Colli/strati
—	cartone	1 ff	14 kg c.a	36	6 x 6
8003636101907			—		EAN 13
98003636101900			SSCC		EAN 128
37,5 x 37,5 x 17 h			80 x 120 x 117 h		Dimensioni (cm)

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