

| | | | | |
|--|---|--|---|------------------|
|  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



| | | | | |
|--|---|--|--|------------------|
|  genuini come noi | 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 | | | | --- | |
| 98003636103233 | | | | SSCC | |
| 36,5 x 36,5 x 13,5 h | | | | 80 x 120 x 106 h | |
| | | | | EAN 13 | |
| | | | | EAN 128 | |
| | | | | 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

