



|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO</b>                       | <b>Cod:10152</b>    |
| Denominazione: <b>formaggio ASIAGO DOP FRESCO 20 giorni</b> | Rev. 16<br>09.07.22 |
|   | Pag. 1 di 2         |



Il formaggio Asiago DOP Fresco 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 o leggermente paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura marcata e irregolare. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. I profumi ricordano lo yogurt e il burro data la sua breve stagionatura.

|                        |                           |             |           |
|------------------------|---------------------------|-------------|-----------|
| <i>Codice prodotto</i> | 10152                     |             |           |
| <i>Immagine</i>        | Pelure Latterie Vicentine |             |           |
| <i>Confezione</i>      | 1 forma in cartone        | <i>Peso</i> | Kg 14 c.a |

**INGREDIENTI:** **LATTE**, sale, fermenti lattici, caglio. Trattato in crosta con conservanti E202, E235. 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>                  | <b>LATTE</b>  |
| <i>Cod. Consorzio Asiago</i>      | <b>VI 107</b>   |
| <i>Informazioni di produzione</i> | Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato a pasta pressata semicotta.<br>Il prodotto presenta una stagionatura minima di 20 giorni prima di essere commercializzato. |
| <i>Indicazioni del Lotto</i>      | <b>Codice alfanumerico</b>  |

Redazione:

Approvazione: DTO



genuini come noi

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

**Cod:10152**

Denominazione: **formaggio ASIAGO DOP FRESCO 20 giorni**

Rev. 16  
09.07.22

Pag. 2 di 2

### CONSERVAZIONE

| Shelf Life – T.M.C.   | Conservazione  | Trasporto    |
|---|--|--------------|
| 75 gg (forma intera)<br>Note: il cartone serve solo per il trasporto.<br>La shelf life fa riferimento al prodotto sfuso | non > + 12°C<br>(dopo porzionatura conservare a temperatura inferiore a + 6°C) | non > + 12°C |

### 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 | 14 kg c.a | 36               | 6 x 6        |                        |
| 2 260407   | —                  |      |           | —                |              | <b>EAN P.V.</b>        |
|            | 8003636101525      |      |           | —                |              | <b>EAN 13</b>          |
|            | 98003636101528     |      |           | 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<br>389 kcal | 32 g<br>di cui acidi grassi saturi 23 g | 0,5 g<br>di cui zuccheri 0,5 g | 23 g     | 1,8 g |

Redazione:

Approvazione: DTO