



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Asiago Pressato DOP "Zogi"

ST_ML_711.ASIPRZOGIC2

Data emissione: 20/03/2019

NR. Revisione: 0

DATI GENERALI

DEFINIZIONE PRODOTTO Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino pastorizzato, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione del "Asiago DOP". Il periodo minimo di stagionatura è di 21 giorni.

INGREDIENTI Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

TRATTAMENTI Trattato in superficie con dispersione acquosa di copolimero acetato di vinile, alla quale viene applicata la pelure. Crosta non edibile.

PROFILO SENSORIALE

Forma e dimensioni	forma cilindrica a facce piane e scalzo dritto, diametro di 30-40 cm, altezza di 11-15 cm
Aspetto esterno	crosta liscia ed elastica di colore bianco-paglierino
Aspetto interno	pasta morbida ed elastica di colore avorio-paglierino con occhiatura marcata ed irregolare
Aroma	dolce e delicato

INDICAZIONE DI ORIGINE Origine del latte: Italia

MODALITA' DI UTILIZZO La temperatura di conservazione è compresa fra + 4°C e + 8°C.

SHELF-LIFE 90 giorni dal confezionamento



VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI /100g)

ELEMENTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia kJ	kJ	1527
Energia kcal	kcal	368
Grassi	g	30
di cui: acidi grassi saturi	g	21
Carboidrati	g	0,5
di cui: zuccheri	g	0,2
Proteine	g	24
Sale	g	1,7

REQUISITI CHIMICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	35 - 44
Lipidi	% s.s.	> 44
Proteine (%)	%	20,5 - 27,5
Cloruro di sodio	%	0,7 - 2,7

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	LIMITE DI RIFERIMENTO
Coliformi totali	ufc/g	< 1000
Escherichia coli	ufc/g	< 100
Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	< 100
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente
Salmonella spp	/25 g	Assente

Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Asiago Pressato DOP "Zogi"

ST_ML_711.ASIPRZOGICT

Data emissione: 20/03/2019

NR. Revisione: 0

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Latte
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (Y anno XXX giorno calendario giuliano (esempio: L 1062: 1 = 2018; 062 = 3 marzo)) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM

Il formaggio non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM, come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLAGGI

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

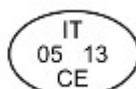
INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	Dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
711.ASIPRZO GICT	1	Imballo secondario	Cartone Americana	2279952 98025700002265	385x385x165	700	6	5	30

TIPO PALLET: EPAL 1200x800 mm

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via Giovanni XXIII 2, 36030 Monte di Malo (VI) Italia



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com

Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.