

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

ASIAGO DOP

Denominazione commerciale	Asiago DOP
Denominazione legale	Formaggio a pasta semicotta
Produttore	LATTERIE VICENTINE SCA Via S. Benedetto, 19 – 36050 Bressanvido (VI) IT 05 100 CE
Confezionatore	IT 9-2559/L CE
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Ingredienti	Latte, sale, fermenti lattici, caglio
Conservante	Crosta non edibile
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C
Shelf life	75 giorni (forma intera)
Peso netto	3kg
Origine del latte	Italia

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0083
-----------------	---------

-Caratteristiche organolettiche-

La crosta è sottile ed elastica; la pasta di presenta morbida, di colore bianco paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura marcata ed irregolare. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

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

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore di riferimento
Staphylococchi coagulasi positivi	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5; c=0)
Escherichia coli	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5; c=0)
Salmonella spp.	Assente in 25g (n=5; c=0)
Listeria monocytogenes	Assente in 25g (n=5; c=0)

n=numero unità campionarie c=numero campioni che possono superare il limite minimo ma non quello massimo.
m=limite minimo; M=limite massimo.

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Valore di riferimento
Umidità	39,5% ±4,5
Proteine	24,0% ±3,5
Grasso	30,0% ±4,0
Grasso/s	>44,0%

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Pellicola alimentare trasparente
------------------	----------------------------------

