



SCHEMA TECNICA ASIAGO STAGIONATO DOP

Cod. SL/PF 461-470 Rev.06

Data: 05/08/2021

LATTERIA SOLIGO sac
via 1° Settembre 32, 31010 Soligo (TV)



STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Strada delle Miliane 6, 36042 Breganze (VI) IT 05 339

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio Asiago stagionato Dop

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Latte intero di raccolta da stalle certificate per Asiago DOP

Origine del latte: 100% Veneto ITALIA

Sale e caglio da fornitori qualificati come da ISO 9001

ALLERGENI

Latte e derivati del latte

OGM

Organismi Geneticamente Modificati: assenti nelle materie prime e nel prodotto finito

PROCESSO PRODUTTIVO

Selezione del latte crudo al ricevimento

Affioramento

Trasferimento alla vasca di coagulazione

Aggiunta di fermenti lattici e caglio

Caseificazione, formatura e stufatura

Maturazione

Conservazione in magazzino a temperature non inferiori a 5°C



**SCHEMA TECNICA ASIAGO
STAGIONATO DOP**

Cod. SL/PF 461-470 Rev.06

Data: 05/08/2021

CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO

	m	M
Umidità %	34,5	30,5-38,5
Grasso %	31	26,5-35,5
Grasso S/S %	>34	

Proteine %	28	24-32
------------	----	-------

m: valore ottimale, M: valore tollerato

CARATTERISTICHE FISICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Superficie/crosta/forma	Liscia e regolare, non edibile. Forma cilindrica diametro 30-36 cm, altezza 9-12cm, scalzo diritto o quasi diritto, facce piane o quasi piane. Scalzo marchiato con la scritta "Asiago".
Consistenza	Elastica
Struttura	Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, con occhiatura di piccola e media grandezza
Sapore	Aroma caratteristico, sapore dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Energia	1560 kJ/376 kcal
Grassi/di cui acidi grassi saturi	30 g / 21 g
Carboidrati/di cui zuccheri	0,6 g / < 0,5 g
Proteine	25 g
Sale	1,8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Coliformi a 44 °C	<100000 ufc/g
E.Coli a 44 °C	<1000 ufc/g



**SCHEMA TECNICA ASIAGO
STAGIONATO DOP**

Cod. SL/PF 461-470 Rev.06

Data: 05/08/2021

Stafilococchi coagulasi positivi	<1000 ufc/g
Salmonella spp	Assente
Listeria Monocytogenes	Assente
m: valore ottimale, M: valore tollerato	
CONSERVAZIONE	
Stagionatura	Minimo 90 giorni
Temperatura di trasporto e stoccaggio	Conservare in frigorifero da +1 °C a + 4° C - catena del freddo
CONFEZIONAMENTO E SCADENZA	
Localizzazione della data di scadenza	In etichetta
Dicitura della data di scadenza	Giorno/mese/anno
Tipo di confezione	Forma intera
Scadenza in giorni	90 giorni
Tipo di confezione	Prodotto porzionato
Scadenza in giorni	60 giorni



SCHEDA TECNICA **ASIAGO**
STAGIONATO DOP

Cod. SL/PF 461-470 Rev.06

Data: 05/08/2021

DATI TECNICI

Codice EAN	295722
Tipo di imballo	Scatola di cartone o forma nuda
Dimensione imballo	300x300x100
Peso singolo collo	Tra 8 e 12 Kg
Tipo di pallet	Europallet (EPAL)
Confezioni per imballo	1
Imballi per strato e strati	A seconda delle richieste più imballi per strato su più strati
Funzione: RAQ B	Firma: 