

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO ASIAGO DOP SCAT. FRESCOMASO	Rev. 03 18/07/16	Pag. 1/1
--	---	-----------------------------------	---------------------------



Articolo	A01498		
Descrizione	ASIAGO DOP SCAT. FRESCOMASO Formaggio Asiago DOP fresco		
Stagionatura	20 / 25 gg		
Peso medio unitario	14 kg		
Peso	variabile	X	fisso
Confezionato in	scatola		
Codice Ean	272114000000		
Ingredienti	LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Conservanti in crosta: E235-E202. Coloranti in crosta: E160b. Crosta non edibile.		
Zona di produzione	Tutta la provincia di Vicenza Tutta la provincia di Trento Alcune province di Padova Alcune province di Treviso		
Trattamento del latte	Latte pastorizzato		
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		
O.G.M.	ASSENTI Conforme al Reg. CE 1829/2003		
Bollo CE	IT 05 260 CE		



Analisi chimico-fisiche (valori medi in %)		
Umidità	%	35-44 %
Sostanza secca	%	65-76 %
Proteine	%	20.5-27.5 %
Grassi	%	26-34%
Grassi su s.s.	%	Min 44%

Valori medi nutrizionali (per 100 g di prodotto)				
Valore energetico	kcal	381	kJ	1580
Grassi	g	32 g		
Di cui saturi	g	23 g		
Carboidrati	g	1.3 g		
Di cui zuccheri	g	0.0 g		
Proteine	g	22 g		
Sale	g	1.8 g		

Analisi microbiologiche		
Staphilococcus aureus	UCF/g	<1000 UFC/g
E. Coli	UCF/g	<1000 UFC/g
Salmonella	in 25 g	ASSENTI
Lysteria monocytogenes	in 25 g	ASSENTI

Shelf life/ conservazione		
Shelf life da confezionamento	GG	95 gg
T° conservazione	°C	+8°C/+12°C
T° trasporto	°C	+8°C/+12°C



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO ASIAGO DOP SCAT. FRESCOMASO	Rev. 03 18/07/16	Pag. 1/1
--	---	-----------------------------------	---------------------------



Codice Imballo secondario	Dimensioni (LxIxh) cm	Peso imballo	Pz/ Ct	Ct / St	St/ Pallet	CT / Pallet
9801142590103	38.5x38.5x19 cm	0.6 kg	1	6	5	30

TABELLA ALLERGENI					
S	N		S	N	
I	O		I	O	
	✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓	Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓	Sedano e prodotti a base di sedano
	✓	Uova e prodotti a base di uova		✓	Senape e prodotti a base di senape
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce		✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	✓	Soia e prodotti a base di soia		✓	Lupino e prodotti a base di lupino
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi

- I livelli microbiologici dei nostri prodotti rientrano nei parametri stabiliti dal Reg. CE 2073/05.
- Nel nostro stabilimento vengono applicati i Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 appartenenti al “ Pacchetto Igiene” al fine di garantire la qualità dei prodotti lungo tutte le fasi della filiera produttiva.

Thiene, 05/04/19

