

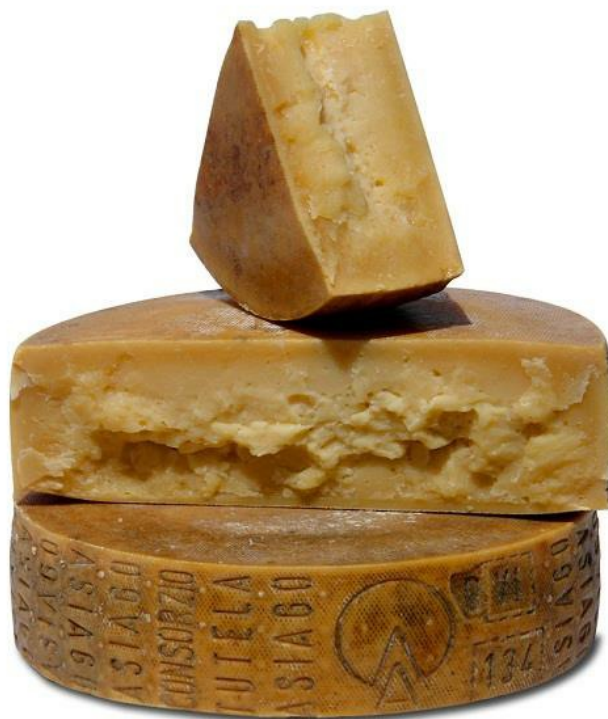
SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 22/03/2022
Verifica/App.: 28/11/2022Asiago Stagionato Vecchio DOP - formaggio
duro da tavola


Denominazione legale	Asiago Stagionato Vecchio DOP - formaggio duro da tavola
Denominazione commerciale	Asiago Stagionato Vecchio DOP
Descrizione prodotto	Il formaggio Asiago Stagionato Lattebusche è lo storico Asiago a pasta dura, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza. La consistenza alla masticazione è decisa, anche se risulta piuttosto solubile. Il sapore è intenso, con note pungenti, e l'aroma richiama sentori di frutta secca e burro.
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	0437
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212080512
Lotto	Data produzione
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Stagionatura minima (gg)	300
Temperatura di conservazione	da 2 a 14 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxH (cm)
0437	Assente. Prodotto nudo.	0 kg	8,6 kg	34x34x12

Articolo	Bancale					
Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxH (cm)	Peso lordo bancale
0437	Pallet EPAL	8	5	40	120x80x74,5	364 kg

Modalità di smaltimento imballi

Componente	Tipo materiale	Tipo di Raccolta
------------	----------------	------------------

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 22/03/2022
Verifica/App.: 28/11/2022Asiago Stagionato Vecchio DOP - formaggio
duro da tavola


Bancale	FOR 50	LEGNO
Falda	PAP 20	CARTA
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1623		
Energia (kcal)	391		
Grassi (g)	31		
di cui acidi grassi saturi (g)	22		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	28		
Sale (g)	2,4		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2

* Riferimenti normativi

Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.

Caratteristiche chimiche

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	35
Residuo secco	g	65
Grassi sul secco (g)	g	48
Calcio (mg)	mg	900

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 7 del 22/03/2022
Verifica/App.: 28/11/2022Asiago Stagionato Vecchio DOP - formaggio
duro da tavola


Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento:

allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Stabilimento di produzione	Via S. Benedetto, 19 - 36050 Bressanvido (VI)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 100 CE
Codice identificativo stabilimento D.O.P.	VI107

Certificazioni

Norma/Standard di riferimento

FSSC 22000 - CERT. N. 59467