

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 29/11/2023
Verifica/App.: 16/12/2024

Asiago Fresco DOP - formaggio semiduro da tavola



Denominazione legale	Asiago Fresco DOP - formaggio semiduro da tavola
Denominazione commerciale	Asiago Fresco DOP 20gg
Descrizione prodotto	L'Asiago Fresco DOP 20gg Lattebusche è un formaggio morbido a pasta semicotta, di colore bianco o leggermente paglierino, con un'occhiatura marcata ed irregolare. Il sapore è delicato e gradevole, non salato e soprattutto mai amaro. L'aroma richiama sentori riferibili allo yogurt, al burro e al latte maturo.
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio. Sulla crosta non edibile: conservanti E 202, E 235.

Anagrafica generale

Formato	Forma intera
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	043C
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità imballo	98000212083612
Lotto	Data produzione
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Stagionatura minima (gg)	20
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	KG
Unità di vendita	Confezione
Unità movimentazione	Confezione
Deperibilità prodotto (DL 198/2021)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione			
Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)
043C	Assente, disco pelure in superficie	0,002 kg	14 kg	34x34x14

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
043C	Pallet EPAL	6	4	24	120x80x70,5	356 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 29/11/2023
Verifica/App.: 16/12/2024Asiago Fresco DOP - formaggio semiduro da
tavola

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	1528		
Energia (kcal)	368		
Grassi (g)	30		
di cui acidi grassi saturi (g)	21		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	25		
Sale (g)	1,7		

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	5,4
Umidità	%	39
Residuo secco	g	61
Grassi sul secco (g)	g	49

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 1 del 29/11/2023
Verifica/App.: 16/12/2024Asiago Fresco DOP - formaggio semiduro 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

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via Breda 10b - 35010 Carmignano di Brenta (PD)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 210 CE
Codice identificativo stabilimento D.O.P.	PD 301
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	Via Chizzalunga, 1 - 36066 Sandrigo (VI) IT 05 88 CE