

BRESSANIN FIDENZIO & FIGLI SNC
Commercio Formaggio dal 1955
36050 POIANELLA di BRESSANVIDO (VI)
Via Fornace, 77 - Tel./Fax 0444.660037
R.I./C.F./P.IVA : 02671610240 - REA 265375

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO:

FORMAGGIO ASIAGO DOP MEZZANO VI

DATA: 15/01/2021

SCHEDA TECNICA ASIAGO MEZZANO D.O.P.

INGREDIENTI: LATTE VACCINO, SALE, FERMENTI LATTICI, CAGLIO

VALORI NUTRIZIONALI per 100 grammi di prodotto

ENERGIA	425 kcal	1764
GRASSI di cui		34.0 g
acidi grassi saturi		23.8 g
CARBOIDRATI di cui		1.45 g
zuccheri		0.04 g
PROTEINE		27.0 g
SALE		1,05 g
UMIDITA'		32,0 g
calcio		990 mg
fosforo		660 mg

ALLERGENI

Contiene LATTE e prodotti derivati , LATTOSIO
possibile trattamento in crosta con olio vegetale
a base di semi di lino

RESIDUI CHIMICI

inferiori ai limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Staf. Coagulasi positivi	m < 1000
Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Enterotossine Stafilococciche	assenti
escherichia coli	m < 100

PACKAGING

FORMA INTERA	tal quale
<u>SHELF LIFE:</u>	Nessuna scadenza su forma intera

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	10/15°C per forma intera
-------------------------------	--------------------------

A TEMPERATURE MAGGIORI IL PRODOTTO PUO' SUBIRE ALTERAZIONI QUALITATIVE

TIPOLOGIE DI STAGIONATURA

FORMAGGIO ASIAGO D.O.P. "MEZZANO"	con stagionatura 4/6 mesi
FORMAGGIO ASIAGO D.O.P. "VECCHIO"	con stagionatura maggiore 10 mesi
FORMAGGIO ASIAGO D.O.P. "STRAVECCHIO"	con stagionatura maggiore 15 mesi