

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021**Asiago Stagionato Mezzano DOP - formaggio
duro da tavola**

lattebusche

Denominazione legale	Asiago Stagionato Mezzano DOP - formaggio duro da tavola
Denominazione commerciale	Asiago Stagionato Mezzano 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. Conservate: lisozima (proteina da uovo). Crosta non edibile.

Anagrafica generale

Formato	1000 grammi c.a.
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume variabile
Codice articolo di vendita	066B
Marchio	Lattebusche
Lotto	Data TMC
Codifica lotto	NN/NN/NNNN (gg/mm/aaaa)
Scadenza / TMC (gg)	240
Stagionatura minima (gg)	120
Temperatura di conservazione	da +4 a +8 °C
Unità di misura di vendita	Pezzo
Unità di vendita	Confezione
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	>60gg/non deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo
066B	Sacchetto per sottovuoto in PE-evoh-Pa-PE	0,01 Kg	1,01 Kg	15x10x11	scatola in cartone ondulato	16	16,30 kg	24x45x25

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021**Asiago Stagionato Mezzano DOP - formaggio
duro 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)	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	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Umidità	%	36	
Residuo secco	g	64	
Grassi sul secco (g)	g	48	
Calcio (mg)	mg	990	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 12/02/2021
Verifica/App.: 17/02/2021Asiago Stagionato Mezzano DOP - formaggio
duro da tavola

lattebusche

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	SI	-	lisozima (proteina da uovo)
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 S. Benedetto, 19 - 36050 Bressanvido (VI)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 100 CE
Codice identificativo stabilimento DOP	VI 107
Stabilimento di confezionamento/etichettatura	Via Rezzola, 21 - 37066 Sommacampagna (VR)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 86 CE