



Scheda 02013.EU	Rev. 5	ASIAGO PRESSATO DOP CASEIF.FINCO ENEGO	Approvata da RAQ <i>F. De Biasi</i>	Validità Dal 08/02/2024 Pag. 1/2
--------------------	-----------	---	---	--

CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

02013 ASIAGO PRES.DOP CASEIFICIO FINCO ENEGO

DESCRIZIONE

Formaggio a denominazione di origine regolamentato dal D.P.R. 21 dicembre 1978. Formaggio latte intero, a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca.

INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, caglio, conservante sulla crosta E235. crosta non edibile.

PROCESSO PRODUTTIVO

Ricevimento latte crudo - pastorizzazione - aggiunta fermenti lattici - coagulazione e rottura cagliata - cottura - formatura - pressatura - salagione - stagionatura.



ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENZA E NOME ALLERGENE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/L	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI, lattosio da latte	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. UE 1169/2011 Ann. II e successive modifiche ed integrazioni. Prodotto e/o confezionato nello stabilimento: IT 42 16 CE - Prodotto solo con latte italiano.

CARATTERISTICHE GENERALI

Stagionatura minima	20 giorni
Descrizione crosta	Sottile ed elastica
Aspetto della pasta	Di colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura marcata ed irregolare
Sapore	Dolce, delicato e gradevole
Idoneità per dieta Latto-Vegetariana	NO

CARATTERISTICHE CHIMICHE

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Umidità	ISO 21543:2006	%	35,00 - 44,00
Grassi su sostanza secca	DM 21/04/86	%	> 44,00
Attività dell'acqua	Determinazione attività dell'acqua		0,92 - 0,98



Scheda 02013.EU	Rev. 5	ASIAGO PRESSATO DOP CASEIF.FINCO ENEGO	Approvata da RAQ <i>F. De Rosa</i>	Validità Dal 08/02/2024 Pag. 2/2
--------------------	-----------	---	--	--

VALORI NUTRIZIONALI

COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO	METODO	U.M.	VALORE
Valore energetico	MP-0297-R2/03	Kcal/KJ	366/1518
Grassi	ISO 3432 3433/75	g/100 g	30
Acidi grassi saturi	MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN-34/96	g/100 g	21
Carboidrati	MP 0297-R2/03	g/100 g	0,5
Carboidrati di cui zuccheri	MP 2084-R0/12	g/100 g	0,2
Proteine	UNI EN ISO-14891/02	g/100 g	24
Sale	MP 1289 rev 9 2015	g/100 g	1,7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	METODO	U.M.	VALORE	TOLLERANZA
Salmonella	ISO 6579	25 g	assente	nessuna
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	25 g	assente	nessuna
Escherichia coli	ISO 16649-2	UFC/g	<1000	m=100, M=1000, n=5, c=2
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1	UFC/g	<100	m=100, M=1000, n=5, c=2

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05n=numero 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 e M

LOTTO

Espresso come numero di 9 cifre; vedasi etichetta posta sul cartone e sul prodotto

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura di conservazione: - forme intere non superiore ai 12°C- prodotti confezionati non superiore ai 5°C
Temperatura di trasporto: non superiore ai 5°C

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Strati/pallet nr.	6
Cartoni/strato nr.	6
Cartoni/pallet nr.	36
Confezioni per collo nr.	1
Shelf life giorni	180
Altezza pallet cm.	120
Peso cartone gr.	610
Dimensioni imballo cm.	40x40 h.20
Codice EAN pezzo	2002013
Codice EAN cartone	8007559020130
Tipologia di imballo	Cartone