



<b>Codice prodotto</b>	<b>A00086</b>			
<b>Descrizione</b>	<b>ASIAGO DOP FRESCOMASO ¼</b> <b>Formaggio Asiago DOP fresco</b>			
<b>Stagionatura</b>	<b>Min 20/25 gg</b>			
<b>Peso medio unitario</b>	3.5 kg			
<b>Peso</b>	variabile	X	fixo	
<b>Confezionato in</b>	sottovuoto			
<b>Codice Ean</b>	2281900000000			
<b>Ingredienti</b>	<b>LATTE VACCINO</b> , sale, caglio, fermenti. Conservanti in crosta E235-E202. Colorante E160b. Crosta non edibile.			
<b>Zona di produzione</b>	Tutta la provincia di Vicenza Tutta la provincia di Trento Alcune province di Padova Alcune province di Treviso			
<b>Trattamento del latte</b>	Latte pastorizzato			
<b>Allergeni</b>	<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).</b>			
<b>O.G.M.</b>	ASSENTI Conforme al Reg. CE 1829/2003			
<b>Bolle CE</b>	IT 05 260 CE			



Analisi chimico-fisiche (valori medi in %)		
<b>Umidità</b>	%	35-44 %
<b>Sostanza secca</b>	%	65-76 %
<b>Proteine</b>	%	20.5-27.5 %
<b>Grassi</b>	%	26-34%
<b>Grassi su s.s.</b>	%	Min 44%

Valori medi nutrizionali ( per 100 g di prodotto)				
<b>Valore energetico</b>	kcal	381	kJ	1580
<b>Grassi</b>	g	32 g		
<b>Di cui saturi</b>	g	23 g		
<b>Carboidrati</b>	g	1.3 g		
<b>Di cui zuccheri</b>	g	0.0 g		
<b>Proteine</b>	g	22 g		
<b>Sale</b>	g	1.8 g		

Analisi microbiologiche		
<b>E. coli</b>	UCF/g	<1000 UFC/g
<b>S. aureus</b>	UCF/g	<1000 UFC/g
<b>Salmonella</b>	in 25 g	ASSENTE
<b>Lysteria monocytogenes</b>	in 25 g	ASSENTE

Shelf life/ conservazione		
<b>Shelf life da confezionamento</b>	GG	60 giorni
<b>Shelf life alla consegna</b>	GG	55 giorni
<b>T° conservazione</b>	°C	0°C/+4° C
<b>T° trasporto</b>	°C	0°C/+4° C

Codice Imballo secondario	Dimensioni (lxlxh)	Peso imballo	Pz/ Ct	Ct / St	St/ Pallet	Ct / Pallet
9801142590289	38.5x38.5x19 cm	0.6 kg	4	6	5	30





TABELLA ALLERGENI					
S I	N O		S I	N O	
	✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		✓	Frutta a guscio e prodotti derivati
	✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓	Sedano e prodotti a base di sedano
	✓	Uova e prodotti a base di uova		✓	Senape e prodotti a base di senape
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce		✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
	✓	Soia e prodotti a base di soia		✓	Lupino e prodotti a base di lupino
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi

- I livelli microbiologici dei nostri prodotti rientrano nei parametri stabiliti dal Reg. CE 2073/05.
- Nel nostro stabilimento vengono applicati i Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 appartenenti al “ Pacchetto Igiene” al fine di garantire la qualità dei prodotti lungo tutte le fasi della filiera produttiva.

Thiene, 26/02/19

