Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

ASIAGO D'ALLEVO DOP MEZZANO

Ultimo agg./ Last update
26/06/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903610

Descrizione	La denominazione protetta "Asiago" è riservata al formaggio a pasta semicotta, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione "DOP Asiago", formaggio a pasta compatta con occhiatura sparsa. È un formaggio da tavola che diventa "mezzano" con stagionatura da tre a cinque mesi e "vecchio" con stagionatura superiore a nove mesi
Ingredienti	LATTE vaccino crudo, sale caglio

Crosta	Liscia, sottile, elastica e regolare - Non edibile	Peso	8 - 12 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica a scalzo basso	Dimensioni (cm)	9 - 12 x 9 - 12 x h 3

Aspetto interno	Pasta di colore leggermente paglierino, caratteristico della stagionatura tra i 4 - 6 mesi
Struttura	Compatta con diffusa occhiatura
Sapore e aroma	Dolce, delicato e gradevole

Stagionatura	4 - 6 mesi	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Shelf-life (gg)	30		

Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati

Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 1744 - 417

GRASSI (g)	34,2	PROTEINE (g)	27,2
di cui ac. grassi saturi (g)	21,2	SALE (g)	1,6
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,5		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	39,5
Residuo secco %	60,5
Grasso ss %	< 44
Aw	/
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

formaggi

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39
02.940.103.03 info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO

Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

ASIAGO D'ALLEVO DOP MEZZANO

Ultimo agg./ Last update
26/06/2019

Category	CHEESE	Cod.	903610

Description	The protected designation of origin "Asiago" is reserved to semi-cooked cheese, obtained observing the "PDO Asiago" production specification. Firm paste cheese with spare eye-holes. It is a table cheese that becomes "mezzano" with maturation from three to five months and "old" with aging for more than nine months
Ingredients	Cow's MILK, selected milk enzymes, salt and rennet

Rind	Smooth, thin, elastic and regular - Non edible	Peso	8 - 12 kg
Selling unit	Wheel with low lateral surface	Size	9 - 12 x 9 - 12 x h 30 - 36

Internal appearance	Slightly straw-colored paste characteristic of the seasoning between 4 - 6 months
Texture	Compact with widespread eyes
Taste and smell	Sweet, delicate and pleasant

Ageing	4 - 6 months	Storage Temperature	max + 8°C
Shelf-life	30		

Allergens	MILK (including lactose) and products thereof

Gluten	Absent	GMO	Absent

Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 1744 - 417

FAT (g)	34,2	PROTEIN (g)	27,2
of which satures (g)	21,2	SALT (g)	1,6
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,5		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	39,5
Dry Matter (%)	60,5
Fat in dry matter (%)	< 44
Aw	/
pH	/

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

ASIAGO D'ALLEVO DOP MEZZANO

Ultimo agg./ Last update
26/06/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma-wheel	cod	903610
Peso unitario- unit wheight	8 - 12 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging 1	carta/paper	Shelf life (giorni-days)	180
Packaging 2	//		//

Descrizione -Description	1/2 forma -1/2 wheel	cod	903618
Peso unitario - unit wheight	5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging 1	film termoretraibile -thermoretracted film	Shelf life (giorni/days)	60
Packaging 2	busta sottovuoto - bag under vaccum		60

Descrizione -Description	1/4 forma/wheel	cod	903609
Peso unitario - unit wheight	2,5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging 1	film termoretraibile/ thermoretracted film	Shelf life (giorni-days)	20
Packaging 2	busta sottovuoto/ bag undervacuum		60

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni/days)	
Packaging 2			

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit