

**ASIAGO DOP Crosta Nera Rognoni**

Ultimo agg./ Last update  
07/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903606
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, sale, fermenti lattici selezionati, caglio - trattato in sup. con E172		
Crosta	Liscia e regolare, nera	Peso	14 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	9 - 12 x 9 - 12 x h 3
Aspetto interno	Pasta di colore leggermente paglierino		
Struttura	Compatta con diffusa occhiatura		
Sapore e aroma	Dolce		
Stagionatura	min 20 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Shelf-life (gg)	60		
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) 1527 - 368

GRASSI (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	21,0
CARBOIDRATI (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	0,2

PROTEINE (g)	24,0
SALE (g)	1,7

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	34,5
Residuo secco %	65,5
Grasso ss %	> 34,0
Aw	0,94 - 0,96
pH	5,5 - 5,6

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**ASIAGO DOP CROSTA NERA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update  
07/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	903606
Description	The protected denomination "Asiago" is reserved for semi-cooked cheese, obtained in compliance with the production specification "DOP Asiago", a compact cheese with scattered 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 MILK, salt, selected milk enzymes, rennet - treated in sup. with E172		
Rind	Smooth and regular, black	Peso	14 kg
Selling unit	Wheel	Size	9 - 12 x 9 - 12 x h 30 - 36
Internal appearance	Slightly straw-colored paste		
Texture	Compact with widespread eyes		
Taste and smell	Sweet		
Ageing	min 20 days	Storage Temperature	max + 8°C
Shelf-life	60		
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) 1527 - 368

FAT (g)	30,0
of which saturates (g)	21,0
CARBOHYDRATE (g)	0,5
of which sugars(g)	0,2

PROTEIN (g)	24,0
SALT (g)	1,7

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	34,5
Dry Matter (%)	65,5
Fat in dry matter (%)	> 34,0
Aw	0,94 - 0,96
pH	5,5 - 5,6

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**ASIAGO DOP CROSTA NERA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update  
07/08/2019

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	903606
Peso unitario- unit weight	14 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	60 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/2	cod	903622
Peso unitario - unit weight	7 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging	1 /	Shelf life (giorni/days)	20 gg/days
	2 Sottovuoto/under vacuum		60 gg/days

Descrizione -Description	1/4	cod	903613
Peso unitario - unit weight	3,5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	20 gg/days
	2 Sottovuoto/under vacuum		60 gg/days

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

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