

	SCHEDA TECNICA	
	Rev. 17 del 13/09/13	Pagina 1 di 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

ASIAGO PRESSATO D.O.P. Stagionatura minima 20 giorni

INGREDIENTI e ADDITIVI

Latte di mucca, sale, caglio. Additivi sulla crosta: Conservanti E235 - E203. Colorante E160b. Crosta non edibile

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

L'Asiago Pressato di Latterie Venete è ottenuto dal latte vaccino fresco di giornata, intero e lavorato nel rispetto del Disciplinare di produzione D.O.P. Il suo sapore è dolce e fragrante, ricorda il latte appena munto; l'odore è gradevole e delicato. La pasta è tenera, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, con occhiatura marcata e uniforme; la crosta si presenta sottile ed elastica. L'Asiago Pressato è un perfetto formaggio da tavola, da utilizzare anche tagliato a quadretti in insalate o in paste al forno. Rappresenta un valido alimento sostitutivo della carne in quanto ricco di elementi nutritivi di elevato valore, quali proteine nobili, sali minerali e vitamine. In particolare l'ottimo apporto di calcio e fosforo lo rende indicato in tutte le fasi della vita, sia nella crescita che nella prevenzione dell'osteoporosi.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

DESCRIZIONE	U.M.	VALORE %	Per 100 g. di prodotto
Grasso tq	g/100	26 – 34	32.5
Acidi grassi saturi	% sulla fraz lipidica	69.84	22.70
Acidi grassi monoinsaturi	% sulla fraz lipidica	27.10	8.8
Acidi grassi polinsaturi	% sulla fraz lipidica	3.09	1.0
Umidità	g/100	35.0 – 44.0	40.65
Grasso su sostanza secca		Minimo 44 %	//
Proteine	g/100	20.5 – 27.5	22.25 (Nx6.25)
Valore energetico	Kcal / Kj	//	385 / 1590
Carboidrati	g/100	//	0.75
Ceneri	g/100	//	3.85
Calcio	mg/kg	7.700	Rda 96%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	U.M.	VALORE
Salmonella	u.f.c./25 g.	Assenti in 25 g
Listeria Monocitogenes	u.f.c./25 g.	Assenti in 25 g
S. Aureus	u.f.c./ml.	< 1.000
E.Coli	u.f.c./ml.	< 1.000

CARATTERISTICHE PACKAGING – CONSERVAZIONE – DURATA

Cod. Art.	Prodotto	Unità di taglio	PESO MEDIO	N° Pezzi X Cartone	Temp. conservazione °C	Shelf Life
004	Asiago pressato D.o.p.	Forma intera in ct.	13 Kg	1	8-12	n.a.
116	Asiago pressato D.o.p.	¼ in sv	3.25 Kg	4	0-4	90 gg
119	Asiago pressato D.o.p.	300 gr in atp	//	26	0-4	90 gg
332	Asiago pressato D.o.p.	Forma intera in s.v.	13	26	0-4	90 gg
362	Asiago pressato D.o.p.	Forma intera in rack	13		8-12	n.a.

IMBALLAGGIO

Cod. Art.	Dimensione cartone cm.	n. cartoni x strato	n. strati x pallet	n. cartoni x pallet
004	17 x 39 x 39	6	5	30
116	17 x 39 x 39	6	5	30
119	15 x 29 x 38	8	6	48