



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ASIAGO STAGIONATO DOP MEZZANO

Sigla documento: **STP-004S**

Revisione: 1

Pagina: 1 di 2

L'Asiago stagionato (o allevo) è inserito nei formaggi tutelati dal Consorzio Asiago DOP (Denominazione d'Origine Protetta). Questo Consorzio di tutela, attraverso un piano di verifiche e controlli attuati su tutta la filiera produttiva garantisce che le aziende agricole somministrino una corretta e sana alimentazione del bestiame e che la raccolta e la trasformazione del latte in formaggio Asiago nei Caseifici rispetti rigorosamente le procedure di lavorazione e stagionatura definite. Il Consorzio di Tutela inoltre attua una costante verifica sui formaggi prima di essere immessi nel mercato a garanzia del consumatore e della qualità.

Il prodotto è ottenuto con latte crudo parzialmente scremato, da aziende agricole delimitate geograficamente dallo stesso Consorzio di Tutela. Il latte trasformato segue una lavorazione artigianale di vecchia tradizione in caldaie di rame. La cottura, il taglio della pasta e altri aspetti della lavorazione garantiscono all'Asiago stagionato caratteristiche e sapori unici. Viene poi sottoposto ad un periodo di frescura, salatura e successiva stagionatura in magazzino per un periodo non inferiore ai 60 giorni, come indicato nel Disciplinare di produzione dell'Asiago.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Asiago stagionato DOP
Codice prodotto:	A004S
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale, lisozima (proteina estratta dall'UOVO)
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte, uovo
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta semidura
Stagionatura	4-6 mesi
Certificazione	Non presente

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	8-12 kg
Scadenza / shelf-life:	Nessuna scadenza
Modalità di conservazione:	10-15° C
Lotto:	Mese e anno di produzione

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, consistente ma sottile, liscia
Colore:	Colore leggermente paglierino
Pasta:	Più elastica nel mezzano. Occhiatura piccola e di medie dimensioni, non uniforme
Aroma:	Dolce e ben equilibrato
Sapore:	Lattici di burro fuso e leggero tostato
Pezzatura:	Forma cilindrica con scalzo dritto e piatto liscio



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**ASIAGO STAGIONATO DOP
MEZZANO**Sigla documento: **STP-004S**

Revisione: 1

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	34 g
Calcio	mg	990
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	
Trattamento in crosta	Possibile trattamento in crosta con olio di semi	

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli β-glucoronidasi positivo</i>	UFC/g	< 1000
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	<1000
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	1764
	kcal	425
GRASSI	g	34
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	24
CARBOIDRATI	g	1,4
di cui: ZUCCHERI	g	0,1
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,62

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	Cilindrica, diametro 30-36 cm, altezza 9-12 cm
N. pezzi/cartone:	1
Dimensioni cartone (cm):	35 x 35 H=13
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	6
N. cartoni/bancale:	36
N. pezzi/bancale:	36
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H=95

Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca
Ufficio Qualità