



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ASIAGO DOP FRESCO

Sigla documento:	STP-A004D
Revisione:	5
Pagina:	1 di 2

L'ASIAGO DOP FRESCO (o pressato) è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta ed inserito tra i formaggi tutelati dal Consorzio Tutela Formaggi Asiago. Attraverso un piano di verifiche e controlli attuati su tutta la filiera produttiva, l'ente di certificazione garantisce che le aziende agricole somministrino una corretta e sana alimentazione al bestiame e che la raccolta e la trasformazione del latte in formaggio ASIAGO DOP FRESCO rispetti rigorosamente le procedure di lavorazione e stagionatura definite dal disciplinare. Il Consorzio di Tutela inoltre attua una costante verifica sui formaggi prima di essere immessi nel mercato a garanzia del consumatore e della qualità.

L'ASIAGO DOP FRESCO (o pressato) è ottenuto da latte intero pastorizzato proveniente dalle aziende agricole delimitate geograficamente dallo stesso Consorzio di Tutela Formaggio Asiago. Il latte trasformato segue ancora oggi una lavorazione artigianale, sotto costante controllo del Mastro Casaro. La cottura, il taglio della pasta e altri aspetti della lavorazione sono nel segreto della tradizione e hanno garantito all'Asiago DOP pressato del Caseificio un alto riconoscimento nazionale ed internazionale.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Asiago DOP fresco
Codice prodotto:	A004D
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta semicotta
Stagionatura	Non prima del 21° giorno dalla data di produzione

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	12-15 kg
Scadenza / shelf-life:	180 gg dal confezionamento
Modalità di conservazione:	+4/+6° C
Lotto:	Giorno della data di produzione
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910017

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, consistente, elastica ma sottile, leggermente rugosa
Colore:	Colore bianco leggermente paglierino
Aroma:	Aromi ben equilibrati di latte fresco e pane
Sapore:	Dolce al palato, si apprezza per il gusto delicato e gradevole
Consistenza:	Morbida ed elastica dall'occhiatura marcata e irregolare

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	Compresa tra 35 e 44 g
Residui chimici		Inferiori ai limiti di legge

Trattamento superficiale

Prodotto con pelure	Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA).
Crosta NEUTRA	Crosta trattata con conservante: E235



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ASIAGO DOP FRESCO

Sigla documento: **STP-A004D**

Revisione: 5

Pagina: 2 di 2

Trattamento superficiale

Crosta con colore NERO	Crosta trattata con colore nero contiene conservante: E235, coloranti: E172
Crosta con colore ROSSO 7	Crosta trattata con colore rosso contiene conservante: E235, coloranti: E160b ed E172
Crosta con colore ROSSO 9	Crosta trattata con colore rosso contiene conservante: E235, coloranti: E172
Crosta con colore MARRONE	Crosta trattata con colore rosso contiene conservante: E235, coloranti: E150d ed E172
Crosta con colore BIANCO	Crosta trattata con colore bianco contiene conservante: E235

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<100
<i>Salmonella spp</i>	Non rilevabile in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non rilevabile in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	1564
	kcal	377
GRASSI	g	31
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	21
CARBOIDRATI	g	0,6
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,5
PROTEINE	g	24
SALE	g	1,1

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	Cilindrica, diametro 35-38 cm, altezza 12-17 cm
N. pezzi/cartone:	1 pezzo per cartone
Dimensioni cartone (cm):	38,5 x 38,5 H 20
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	4
N. cartoni/bancale:	24
N. pezzi/bancale:	24
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H 95 (compreso pallet)

Codice smaltimento incarti

Incartamento	Codice	Tipologia di raccolta
Pelure	PAP22	Carta
Cartone	PAP 20	Carta

Data di emissione: 24/11/2025

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca
Ufficio Qualità