



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ASIAGO DOP STAGIONATO VECCHIO

Sigla documento:	STP-004S2020
Revisione:	3
Pagina:	1 di 2

L'Asiago DOP stagionato (o allevato) è inserito nei formaggi tutelati dal Consorzio Asiago DOP (Denominazione d'Origine Protetta). 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 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 compreso tra 10 e 15 mesi, come indicato nel Disciplinare di produzione dell'Asiago.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Asiago DOP stagionato Vecchio
Codice prodotto:	A004S-2020
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta semidura
Stagionatura	Compresa tra 10 mesi e i 15 mesi

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
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910444

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, consistente ma sottile, liscia
Colore:	Colore paglierino
Pasta:	Pasta dura con occhiatura piccola e di medie dimensioni, non uniforme
Aroma:	Fragrante con possibili toni di leggera piccantezza
Sapore:	Lattici di burro fuso e leggero tostato.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	32 g
Calcio	mg	1040
Potassio	mg	150
Ferro	mg	0,2
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	
Trattamento in crosta	Possibile trattamento in crosta con olio di semi	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**ASIAGO DOP STAGIONATO
VECCHIO**

Sigla documento: **STP-004S2020**

Revisione: 3

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucoronidasi positivo	UFC/g	< 1000
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<1000
<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	1847
	kcal	445
GRASSI	g	36
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	26
CARBOIDRATI	g	<0,1
di cui: ZUCCHERI	g	<0,1
PROTEINE	g	29
SALE	g	2,25

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	Cilindrica, diametro 30-36 cm, altezza 9-12 cm
N. pezzi/cartone:	1 pz per cartone
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 (compreso pallet)

Codice smaltimento incarti

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

Data di emissione: 24/11/2025

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca
Ufficio Qualità