

<b>Identificazione</b>	<b>ASIAGO PRESSATO DOP VI108</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05 35 CE
<b>Descrizione prodotto</b>	Formaggio grasso e semicotto, prodotto con latte vaccino di due mungiture, ad acidità indotta da aggiunta di fermenti lattici selezionati. Salato parzialmente sulla pasta appena tolta dalla caldaia e definitivamente dopo la pressatura.
<b>Zona di produzione</b>	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza.
<b>Ingredienti costitutivi (provenienza)</b>	<b>Latte</b> (italia), sale (italia/ue), caglio (italia/ue), fermenti lattici
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Caratteristiche chimiche per 100g di prodotto</b>	Energia 1526 kj, 368 kcal Grassi 30g di cui acidi grassi saturi 16g Carboidrati 0 di cui zuccheri 0 Proteine 24g Sale 1,6g
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	Scalzo diritto o leggermente convesso, Facce piane o quasi piane, Peso da 11 a 15 Kg, Altezza da 11 a 15 cm, Diametro da 30 a 40 cm. Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole. Crosta sottile, elastica e non edibile
<b>Caratteristiche di lavorazione</b>	Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Periodo minimo di maturazione 20 giorni, parametri di stagionatura 10-15 °C, umidità 80-85 % U.R.
<b>Imballo primario</b>	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>• pellicole di carta e pelure</li> <li>• trattamento superficiale con copolimero colore giallo chiaro (E160b, E150d)</li> <li>• scatole di cartone ad uso alimentare</li> </ul>
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
<b>Temperature di trasporto</b>	T ambiente
<b>Temperature di conservazione</b>	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a max +4°C.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione Per il confezionato: 30 giorni oltre il limite minimo di commercializzazione di 20 giorni prescritto dal Disciplinare.

**ALLEGATO OGM E ALLERGENI**

PRODOTTO: ASIAGO PRESSATO DOP							
N°	Ingredienti Additivi Aromi (sia materie prime che composti)		Origine della materia prima (MP)			Analisi rischio presenza di (SI/NO)	
	Denominazione	% nel prodotto finito	Provenienza vegetale/ animale	Paese di origine MP (specificare anche se CEE)		OGM (1)	Allergene (2)
1	LATTE	98, 5898	ANIMALE	ITALIA			SI
2	SALE	1, 4000	MINERALE	UE		NO	NO
3	CAGLIO	0, 0090	ANIMALE	UE		NO	NO
4	FERMENTI	0, 0012	ANIMALE	ITALIA		NO	NO

(1) fare riferimento ai Regolamenti n. 1829/2003 e 1830/2003

(2) Fare riferimento alla DIRETTIVA 2003/89/CE e all'integrazione fatta dalla DIRETTIVA 2006/142/CE