

Identificazione	ASIAGO FRESCO DOP VI108
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	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.
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincia di Vicenza.
Ingredienti costitutivi (provenienza)	Latte (italia), sale (UE), caglio bovino (italia), fermenti lattici (italia)
Caratteristiche fisiche e sensoriali	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
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1526 kj, 368 kcal Grassi 30g di cui acidi grassi saturi 16g Carboidrati 0 di cui zuccheri 0 Proteine 24g Sale 1,6g
Caratteristiche di lavorazione	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.
Imballo primario	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"> • pellicole di carta e pelure • trattamento superficiale con copolimero (E150d, E150b, E160b, E172) • scatole di cartone ad uso alimentare
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a max +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: consigliabile entro i 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 FRESCO 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 ITALIANO	98,	5898	ANIMALE	ITALIA	NO	SI
2	SALE	1,	4000	MINERALE	UE	NO	NO
3	CAGLIO BOVINO	0,	0090	ANIMALE	ITALIA	NO	NO
4	FERMENTI LATTICI	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