

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

DENOMINAZIONE LEGALE: FORMAGGIO ASIAGO D'ALLEVO D.O.P.		STP 0830 REV. 08 DEL 20/08/2014
DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA LEGALE): ASIAGO D'ALLEVO DOP PORZIONI PV		
DESCRIZIONE PRODOTTO *: formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione.		PROVENIENZA: ITALIA
LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA): LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti.		BOLLO CE: IT 05 337 CE
NOTE: <u>solo per il casello VI130:</u> trattato in superficie con olio di semi di lino. (ove presente segnalato in etichetta prodotto). Crosta non edibile.		
ALLERGENI: latte e derivati del latte.		O.G.M.: no
STAGIONATURA / MATURAZIONE *: minimo 60 giorni.		

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore *	Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino
Odore	caratteristico
Sapore	Tipico
Consistenza *	Pasta compatta. Occhiatura di piccola e media grandezza. Crosta liscia e regolare

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	TOLLERANZE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
				ANALISI	U.M.	VALORI
Umidità *	%	34,5	30,5 – 38,5	Stafilococchi coagulasi +	ufc/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
Residuo secco	%	--	61,5 – 69,5	Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Proteine *	%	28	24 – 32	Salmonella spp.	in 25 g	assente
Grassi sul t.q. *	%	31	26,5 – 35,5	Escherichia coli	ufc/g	m=100 M=1000 n=5 c=2
Grassi sulla s.s. *	%	> 34	--	--	--	--
Ceneri	%	--	--	--	--	--
Sale *	%	2,4	1,4 – 3,4	--	--	--
pH		--	5,3 – 5,7	--	--	--
A_w		--	--	--	--	--

ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI **	ALTRE INFORMAZIONI FACOLTATIVE
Valore energetico	KJ	1623	<i>Note dal Disciplinare di Produzione:</i> il formaggio "Asiago" d'allevo può recare in etichetta anche l'indicazione stagionato.
	Kcal	391	
Grassi	g/100g	31	
di cui saturi	g/100g	22	
Carboidrati	g/100g	0	
di cui zuccheri	g/100g	0	
Proteine	g/100g	28	
Sale	g/100g	2,4	
Fibra alimentare	g/100g	--	
Calcio	mg/100g	990	
Fosforo	mg/100g	660	

ALIMENTA S.p.A. – Società Unipersonale –

Sede legale, amministrativa, direzione commerciale, confezionamento e logistica: Via Calnova, 97/99 – 30020 Noventa di Piave (Ve)
Tel. +39 0421 571511 – Fax +39 0421 307225 www.alimenta.biz e-mail: info@alimenta.biz - Registro delle Imprese di Venezia n. 02202650269
C.F./P. IVA IT 02202650269-REA N° 300535 Capitale Sociale Euro 742.857,00 i.v.

Soggetta all'attività di direzione e coordinamento ex art. 2497 bis c.c. della società F.lli Cattel S.p.A. con sede in Noventa di Piave – Via Calnova n. 97/99

C.F./P.I. e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Venezia 00186180279 – Capitale sociale Euro 726.084,00 i.v. - REA di VE n. 119354



Azienda certificata GSFS Global Standard for Food Safety Issue 6 da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard Version 6 da CSQA
Azienda con Sistema di Rintracciabilità ISO 22005:2008 certificato CSQA n. 3772

CODICE ARTICOLO	3880	7060
Grammatura	¼ di forma da 2,5 kg ca.	Porzioni da 300 g ca.
Confezione (sottovuoto, atmosfera modificata, etc.)	Sottovuoto	Atmosfera protettiva
Scadenza residua alla consegna	60 giorni	50 giorni
Durata del prodotto	90 giorni	75 giorni
Unità di vendita	Pezzo	Cartone
Pezzi per ct	4	20
Dimensioni pz	16,5 x 16,5 x 10,5	--
Dimensione ct (PxLxH)	39,5 x 38,5 x 22	31 x 22,5 x 17
Ct. per strato	6	12
Strati per pallet	5	5
Tot ct. per pallet	30	60
Ean pezzo	2138800	2201533
Ean cartone	--	--
IVA	4%	4%
Temperatura conservazione	Da +4 °C a +6 °C	Da +4 °C a +6 °C
Temperatura Trasporto	Da +4 °C a +6 °C	Da +4 °C a +6 °C

* dati rilevati dal disciplinare di produzione di Asiago DOP

** dati rilevati da Consorzio Tutela formaggio Asiago

Redatto da Ufficio Tecnico
Contatti in caso di emergenza
Data: 09/08/2016

Sig.ra Carnio Monia

Recapito 0421 / 571 535
e-mail: qualita@alimenta.biz
Timbro e firma: