Machine Translated by Google

CODE ARTICLE ET IDENTIFICATION DU PRODUIT

02003 ASIAGO PRESSÉ DOP 1/4 SV

DESCRIPTIF / DESCRIPTIF

Fromage d'appellation d'origine réglementée par le décret présidentiel du 21 décembre 1978. Fromage au lait entier, à texture mi-cuit, produit exclusivement avec du lait de vache.

Fromage réglementé par l'AOP (appellation d'origine protégée) comme précisé dans le DPR du 21 décembre 1978. Fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier, un fromage à texture molle.

INGRÉDIENTS / INGRÉDIENTS

Lait de vache , sel, présure, conservateur de croûte E235. croûte non comestible.

Lait de vache , sel, présure, traité en surface avec conservateur E235. croûte non comestible.

PROCESSUS DE PRODUCTION / PROCESSUS DE PRODUCTION

Réception du lait cru - pasteurisation - ajout de ferments lactiques - coagulation et cassage du caillé - cuisson - façonnage - pressage - salage - affinage.

Réception du lait cru - pasteurisation - ajout de la crème, ajout de bactéries lactiques - ajout de sel - coagulation et cassage du caillé - cuisson - façonnage - pressage - salage - affinage.

ALLERGÈNES / ALLERGÈNES

ALLERGÈNES / ALLERGÈNES	PRÉSENCE ET NOM DE L'ALLERGÈNE / PRÉSENCE ET NOM DE L'ALLERGÈNE	CONTAMINATION CROISÉE / CONTAMINATION CROISÉE
Céréales contenant du gluten / Céréales contenant du gluten	NON / NON	NON / NON
Oeufs et ovoproduits / Œufs	NON / NON	NON / NON
Arachides et produits à base d'arachide / Cacahuètes	NON / NON	NON / NON
Céleri et produits à base de céleri / Céleri	NON / NON	NON / NON
Moutarde et produits à base de moutarde / Moutarde	NON / NON	NON / NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/Kg ou mg/L / Dioxyde de soufre et sulfites	NON / NON	NON / NON
Fruits à coque et produits dérivés / Noix	NON / NON	NON / NON
Lait et produits à base de lait (dont lactose) / Lait	OUI, lactose laitier / OUI, le lactose du lait	NON / NON

Machine Translated by Google

ALLERGÈNES / ALLERGÈNES	PRÉSENCE ET NOM DE L'ALLERGÈNE / PRÉSENCE ET NOM DE L'ALLERGÈNE	CONTAMINATION CROISÉE / CONTAMINATION CROISÉE
Coquillages et produits conchylicoles / Crustacés	NON / NON	NON / NON
Coquillages et produits conchylicoles / Mollusques	NON / NON	NON / NON
Poissons et produits à base de poisson / Poisson	NON / NON	NON / NON
Sésame et produits à base de sésame / Sésame	NON / NON	NON / NON
Soja et produits à base de soja / Soja Lupins et produits	NON / NON	NON / NON
à base de lupin / Lupins RÉFÉRENCES	NON / NON	NON / NON

RÉGLEMENTAIRES : EU Reg 1169/2011 Ann. II et modifications et ajouts ultérieurs. Produit et/ou conditionné en usine : IT 42 16 CE - Produit uniquement avec du lait italien. / Règlement UE 1169/2011 Ann. II et modifications et ajouts ultérieurs. Produit et/ou conditionné en
usine : IT 42 16 CE - Produit uniquement avec du lait italien.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Assaisonnement minimum	20 jours 20
Vieillissement minimum	jours
Description de la croûte	Fin et élastique
Description de la croûte	Mince et élastique
Aspect des pâtes Texture du fromage	De couleur blanche ou légèrement jaune paille, avec des trous marqués et irréguliers. Blanc ou jaune pâle avec de nombreux trous irréguliers. Doux, délicat et agréable.
Goût Goût	
Adéquation au régime lactovégétarien	NON
Convient au régime lacto-végétarien	NON

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

COMPOSITION MOYENNE DU PRODUIT / COMPOSITION MOYENNE DU PRODUIT	MÉTHODE / MÉTHODE	Facteur de forme / Facteur de forme	VALEUR / VALEUR
humidité / Humidité	ISO 21543:2006	%	35,00 - 44,00
Graisses sur matière sèche / Matière grasse dans la matière sèche	DM 21/04/86	%	> 44,00
Activités nautiques / Activité aquatique	Détermination de l'activité de l'eau		0,92 - 0,98

VALEURS NUTRITIONNELLES

COMPOSITION MOYENNE DU PRODUIT / COMPOSITION MOYENNE DU PRODUIT	MÉTHODE / MÉTHODE	Facteur de forme / Facteur de forme	VALEUR / VALEUR
Valeur énergétique / Énergie	MP-0297-R2/03	Kcal/KJ	366/1518
Graisses / Graisse	ISO 3432 3433/75	g/100g	30
Acides gras saturés / Graisses saturées	MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ISTISAN-34/96	g/100g	21
Glucides / Glucides	MP 0297-R2/03	g/100g	0,5
Glucides dont sucres / Sucres	MP 2084-R0/12	g/100g	0,2

Machine Translated by Google

COMPOSITION MOYENNE DU PRODUIT / COMPOSITION MOYENNE DU PRODUIT	MÉTHODE / MÉTHODE	Facteur de forme / Facteur de forme	VALEUR / VALEUR
Protéines / Protéines	UNI EN ISO-14891/02	g/100g	24
Vente / Sel	MP 1289 rév. 9 2015	g/100g	1,7

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMÈTRES / PARAMÈTRES	MÉTHODE / MÉTHODE	Facteur de forme / Facteur de forme	VALEUR / VALEUR	TOLÉRANCE / TOLÉRANCE
Salmonelle / Salmonelle	ISO 6579	25 g	absent	aucun
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	25 g	absent	aucun
Escherichia coli/ Escherichia coli	ISO 16649-2	UFC/g	<1000	m=100, M=1000, n=5, c=2
Staphylocoques à coagulase positive / Staphylococcus coag. +	ISO 6888-1	UFC/g	<100	m=100, M=1000, n=5, c=2

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES : EC Reg. 2073/05n=nombre d'unités qui composent l'échantillon ; m=limite à l'intérieur de laquelle le résultat est satisfaisant ; M=limite au-dessus de laquelle le résultat n'est pas satisfaisant ; c=nombre d'unités d'échantillonnage dont les valeurs sont comprises entre m et M/EC Reg. 2073/05n=nombre d'unités composant l'échantillon ; c=nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs supérieures à m ou comprises entre m et M.

LOTO / LOT

Exprimé sous forme de nombre à 9 chiffres ; voir l'étiquette sur le carton et sur le produit Écrit avec un numéro à 9 chiffres ; voir étiquette sur la boîte et sur le produit.

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Température de stockage : - meules entières ne dépassant pas 12°C - produits emballés ne dépassant pas 5°CTempérature de transport : ne dépassant pas 12°C 5°C

Température de conservation : meule entière inférieure à 12°C produits conditionnés inférieure à 5°C Température de transport : inférieure à 5°C

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

Strati/palette no.	6
N° de couche/palette	6
Cartons/couche no.	6
Boîte/couches nr.	6
Carton/palette no.	36
Carton par palette n°	36
Colis par colis no. paquets par	4
carton no.	4
Jours de conservation	75
Jours de	75
conservation Hauteur palette cm.	120
Hauteur palette cm	120
Poids carton gr.	630
Poids des cartons gr.	630
Dimensions de l'emballage cm.	40x40 h.20
Dimensions de l'emballage cm.	40x40 h.20
Code pièce EAN	2226842
Numéro pièce EAN	2226842
Code EAN du carton	8007559020031
Code EAN du carton	8007559020031

Machine Translated by Google

Type d'emballage	Carton
Type d'emballage	Carton