

SCHEDA TECNICA

Rev.2

Emissione Novembre 2021

ASIAGO DOP STAGIONATO

Pag 1 di 1

PRODOTTO: FORMAGGIO

Denominazione	Formaggio ASIAGO DOP STAGIONATO
Descrizione	L'Asiago Stagionato è prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da due mungiture (di cui una scremata). L'acidità è indotta con latte innesto. Formaggio semigrasso, a pasta dura, semicotto viene salato in salamoia Può avere diverse stagionature, Asiago DOP Stagionato con stagionatura 90 giorni; Asiago DOP Stagionato mezzano con stagionatura superiore a 4 mesi fino ai 10 mesi; Asiago DOP Stagionato vecchio con stagionatura superiore ai 10 mesi fino ai 15 mesi; Asiago DOP Stagionato stravecchio con stagionatura superiore ai 15 mesi. In questo periodo il sapore passa dal dolce al saporto al leggermente piccante. Caratterizzato da una forma cilindrica a scalzo basso ha un peso medio di 8-12 kg; altezza 9-12 cm con diametro di 30-36 cm. La crosta è liscia e regolare.
Ingredienti	Latte vaccino crudo, caglio, latte innesto. Gli ingredienti evidenziati possono creare allergie o intolleranze alimentari
Aspetto	La pasta è compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, un colore paglierino di sapore dolce. Il vecchio ha pasta granulosa con analoga occhiatura con colore paglierino. Grasso minimo 34% sulla sostanza secca.
Maturazione	Minimo 90 giorni dalla data di produzione. Durante questo periodo il formaggio viene rivoltato frequentemente per favorire l'asciugatura.

VALORI NITRIZIONALI

Valore energetico	399 Kcal/100g 1657 KJ/100g
Grasso	31,00% +/- 4,50
Acidi grassi saturi	19,49 %
Acidi grassi monoinsaturi	10,5 %
Acidi grassi polinsaturi	2,08 %
Carboidrati	1,60 %
di cui Zuccheri	1,60 %
Proteine	28,00% +/-4,00
Cloruro di sodio	2,40% +/-1,00

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	34,50% +/- 4,00
Grasso su secco	non inferiore a 34%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli	< 100.000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	m=10.000 ufc/g, M=100.000 ufc/g (n=5, c=2). In caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/g ricerca di enterotossine stafilococciche (Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0)).
Salmonella spp	Assenza in 25 g (n=5, c=0)
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g (n=5, c=0)
Dichiarazione allergeni (Reg. UE 1169/2011)	Latte e derivati del latte
Termini di conservazione	Non prevista Vendita diretta: porzioni preincartate
Modalità' di stoccaggio	Le forme intere vanno stoccate a T: 10°-15 °C La vendita al banco prevede la conservazione a temperature 4°C +/-2°C
Modalità d'uso	Pronto al consumo .Formaggio da tavolo, utilizzato anche in cucina previa cottura. L'Asiago stagionato vecchio utilizzato anche da grattugia
Modalità di trasporto	A temperatura controllata
Modalità di vendita	Le forme intere vengono consegnate sfuse eventualmente precedute da operazioni di loellettatura (conformi al Reg. CE 1935/2004) su forme con stagionatura superiore a 6 mesi.
Destinazione d'uso	Mercato regionale: all'ingrosso e al dettaglio
Etichettatura	Sulla pelure sono riportati: la denominazione di vendita, gli ingredienti, la sede ed identificazione dello stabilimento di produzione, bollo identificativo caseificio. Identificazione stampigliata sulle forme DDT- Lotto (data di produzione).
Identificazione	Placca di caseina, mese di produzione, logo Asiago, logo del caseificio sullo scalzo, N° identificazione caseificio, identificazione stagionatore.

	SCHEMA TECNICA	Rev.2
Emissione Novembre 2021	ASIAGO DOP STAGIONATO	Pag 1 di 1

SCHEMA PRODOTTO FORMAGGIO STAGIONATO DOP A MARCHIO QV

INGREDIENTI	CERTIFICATO QV	% PESO*	FORNITORE
Latte vaccino crudo	SI	98%	Soci in QV
Caglio	NO	<1%	Sperotto, ALCE
Latte innesto	SI	<1%	Soci in QV
Sale da salamoia	NO	Concentrazione salamoia 18°Be	PMP

*riferito al momento della produzione del prodotto derivato.

Formaggio Asiago Stagionato QV : Sul cartellino di esposizione nello spaccio viene posto il marchio QV quando il formaggio è stato prodotto con latte conforme ai requisiti QV.

Specifiche maturazione formaggio Asiago d' Allevato Dop QV:

- ASIAGO STAGIONATO: Stagionatura minima 90 giorni.
- ASIAGO STAGIONATO MEZZANO: Stagionatura superiore a 4 mesi fino ai 10 mesi
- ASIAGO STAGIONATO VECCHIO: Stagionatura superiore a 10 mesi fino a 15 mesi
- ASIAGO STRAVECCHIO: Stagionatura superiore a 15 mesi

Approvazione del PRESIDENTE DELLA COOPERATIVA: _____ Data revisione: 09/11/2021