

## FORMAGGIO ASIAGO DOP 1/4

**CODICE / CODE: 47020**

**1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:**  
Formaggio DOP a pasta semi-dura / Semi-hard cheese PDO

**PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:**  
Italia / Italy

### 2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

| INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...)<br>INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...) | Quantità / Quantity (%) | Origine<br>(naturale, animale, microbica)<br>Origin (natural, animal, microbial) | Origine geografica /<br>Geographical origin (specify<br>the Country) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| LATTE vaccino / cow's MILK                                                                                                |                         | animale/ animal                                                                  | ITALIA / ITALY                                                       |
| Fermenti lattici / Cultures                                                                                               |                         | microbica / microbial                                                            |                                                                      |
| sale / salt                                                                                                               |                         | minerale / mineral                                                               |                                                                      |
| caglio / rennet                                                                                                           |                         | animale/ animal                                                                  |                                                                      |
| <b>TRATTAMENTO TECNOLOGICO (IN CROSTA) / Technological<br/>treatment (ON THE RIND)</b>                                    |                         | <b>Commento / Comment</b>                                                        |                                                                      |
| Conservanti: Natamicina (E235) / Preservatives: Natamycin (E235)                                                          |                         |                                                                                  |                                                                      |

| METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione /<br>Treatment of milk |   | Commento / Comment |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|
| Latte crudo / Raw milk                                                              |   |                    |
| Latte pastorizzato / Pasteurized milk                                               | x |                    |
| Latte termizzato / Thermised milk                                                   |   |                    |
| Latte sterilizzato / Sterilized milk                                                |   |                    |

### 3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

| ALLERGENI / Allergens                                                                                                                                                                                              | SI / YES | NO | Descrizione / Description                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|----------------------------------------------------------------------|
| Cereali o derivati contenenti glutine/<br>Cereal, containing gluten and their by products                                                                                                                          |          | x  |                                                                      |
| Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products                                                                                                                                                          |          | x  |                                                                      |
| Uova e derivati/ Eggs and egg-based products                                                                                                                                                                       |          | x  |                                                                      |
| Pesce e derivati/ Fish and fish based products                                                                                                                                                                     |          | x  |                                                                      |
| Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products                                                                                                                                                            |          | x  |                                                                      |
| Soia e derivati/ Soybean and soybased products                                                                                                                                                                     |          | x  |                                                                      |
| Latte e derivati incluso il lattosio/<br>Milk and milk-based products (milk sugar included)                                                                                                                        | x        |    | latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose |
| Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts                                                                                                                                                                        |          | x  |                                                                      |
| Sedano e derivati/ Celery and celery-based products                                                                                                                                                                |          | x  |                                                                      |
| Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products                                                                                                                                                              |          | x  |                                                                      |
| Semi di sesamo e derivati/ Sesame<br>seeds and sesame-based products                                                                                                                                               |          | x  |                                                                      |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10<br>mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and<br>sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as<br>SO2 |          | x  |                                                                      |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and products thereof                                                                                                                                                    |          | x  |                                                                      |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products<br>thereof                                                                                                                                         |          | x  |                                                                      |

| OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation                                                                                                | SI / YES | NO | Commento / Comment |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|--------------------|
| Contiene OGM / Contain GMO                                                                                                                           |          | x  |                    |
| Derivati di OGM / Derived from GMO                                                                                                                   |          | x  |                    |
| Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione /<br>GMO products used during the manufacturing process                               |          | x  |                    |
| E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione<br>/ Is a cross-contamination with GMO during the production phases<br>possible? |          | x  |                    |
| Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 /<br>Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003                             | x        |    |                    |
| Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components                                                                                       |          | x  |                    |

### 4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

| Parametro / Parameter                         | Valore riscontrato/ Value | Unità di misura / Unit |
|-----------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Energia / Energy                              | 1526                      | kJ/100g                |
| Energia / Energy                              | 368                       | kcal/100g              |
| Grassi / Fat                                  | 32,5                      | g/100g                 |
| di cui ac. grassi saturi / of which saturates | 23,5                      | g/100g                 |
| Carboidrati / Carbohydrate                    | 0,5                       | g/100g                 |
| di cui zuccheri / of which sugars             | 0,5                       | g/100g                 |
| Proteine / Protein                            | 24                        | g/100g                 |
| Sale / Salt                                   | 1,7                       | g/100g                 |
| pH                                            |                           |                        |

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / *CHEMICAL-PHYSICAL VALUES ( at the moment of production)*

| Parametro / Parameter                           | Valore Medio / Medium value | Deviazione +/- / Tolerance+/- | Unità di misura / Unit | Metodo / Method |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------|
| Umidità / Moisture                              | 39,5                        |                               | %                      |                 |
| Sostanza secca / Dry matter                     | 60,5                        |                               | %                      |                 |
| Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter | min 44                      |                               | %                      |                 |
| Grasso tal quale / Fat                          | 32,5                        |                               | %                      |                 |
| Proteine / Proteins                             | 24                          |                               | %                      |                 |
| Sale / Salt                                     | 1,7                         |                               | %                      |                 |
| pH                                              |                             |                               |                        |                 |

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / *MICROBIAL VALUE (at the production)*

| Parametro / Parameter                                      | Valore tollerato / Tolerated value | Unità di misura / Unit | Metodo / Method |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|-----------------|
| Escherichia coli                                           | n=5 c=2<br>m=100 M=1000            | UFC/g                  |                 |
| Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. + | n=5 c=2<br>m=100 M=1000            | UFC/g                  |                 |
| Listeria monocytogenes                                     | assente / absent                   | in 25g                 |                 |
| Salmonella spp.                                            | assente / absent                   | in 25g                 |                 |
| Muffe / Moulds                                             |                                    | UFC/g                  |                 |
| Lieviti / Yeasts                                           |                                    | UFC/g                  |                 |

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

| Criteri / Standards                                | Caratteristiche / Characteristics                             |  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|
| Colore / Colour                                    | bianco, leggermente paglierino / white to yellow              |  |
| Odore - Sapore / Smell - taste                     | dolce, gradevole tipico del latte / mild                      |  |
| Aspetto / Appearance                               | pasta morbida con piccoli fori / soft dough with little holes |  |
| Struttura - Consistenza / Texture                  | semi-duro, crosta non edibile / semi-hard, no edible rind     |  |
| Consistenza / Consistency                          | Commento / Comment                                            |  |
| Formaggio a pasta dura / Hard cheese               |                                                               |  |
| Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese | x                                                             |  |
| Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese       |                                                               |  |
| Altro / Others                                     |                                                               |  |

8) DATI LOGISTICI / *LOGISTIC DATA*

|                                                         | Valore / Value | Unità di misura / Unit | Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight |
|---------------------------------------------------------|----------------|------------------------|---------------------------------------------------------|
| Quantità netta pezzo / Net quantity per piece           | 3,2            | Kg                     | peso variabile / variable weight                        |
| Dimensione pezzo / Size of piece                        |                | cm                     |                                                         |
| Dimensione cartone / Size of box                        | 41 x 40 x15    | cm                     |                                                         |
| Peso imballaggio primario /primary packaging weight     |                |                        |                                                         |
| Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight |                |                        |                                                         |
| Pezzi per cartone / Pieces per carton                   | 4              | n°                     |                                                         |
| Quantità netta cartone / Net Quantity per carton        | 13             | Kg                     | peso variabile / variable weight                        |
| Cartoni per strato / Cartons per layer                  | 6              | n°                     |                                                         |
| Strati per pallet / Layer per pallet                    | 5              | n°                     |                                                         |
| Cartoni per pallet / Cartons per pallet                 | 30             | n°                     |                                                         |
| Peso netto pallet / Net weight per pallet               | 390            | Kg                     | peso variabile / variable weight                        |

9) PACKAGING

| Tipo di packaging / Type of packaging      | Descrizione / Description  | Materiale / Material                               |
|--------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|
| Packaging primario / Packaging primary     | sottovuoto / vacuum packed | plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuff |
| Packaging secondario / Packaging secondary | scatola / box              | cartone / cardboard                                |
| Pallet                                     | EPAL                       | legno / wood                                       |

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / *SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE*

|                                                                          | Valore / Value | Unità / Unit | Commento / Comment                        |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-------------------------------------------|
| Shelf-life dalla data di produzione / Shelf-life from manufacturing date | 90             | gg /days     | dal confezionamento / from packaging date |
| Stagionatura / Maturing                                                  | >20            | gg /days     |                                           |
| Temperatura di conservazione / Storage Temperature                       | +2/ +4         | °C           |                                           |
| codice / code                                                            |                |              |                                           |
| Codice EAN pezzo / EAN code for piece                                    |                |              |                                           |
| Codice EAN cartone / EAN code for carton - box                           |                |              |                                           |
| Codice doganale / Customs code                                           | 04069075       |              |                                           |

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / *LAW REFERENCE*

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package"; Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 2

DATA: 15/09/2021

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

