ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1910

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

ASIAGO D'ALLEVO DOP MEZZANO

Ultimo agg./ Last update
12/05/2022

2

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903610

Descrizione	La denominazione protetta "Asiago" è riservata al formaggio a pasta semicotta, ottenuto nel rispetto del disciplinare di produzione "DOP Asiago", formaggio a pasta compatta con occhiatura sparsa. È un formaggio da tavola che diventa "mezzano" con stagionatura da quattro a dieci mesi
Ingredienti	LATTE vaccino crudo, sale caglio

Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	8 - 12 kg	Dimensioni (cm)	30-36 x 30-36 x h 9-12

Crosta	Liscia, sottile, elastica e regolare - Non edibile
Aspetto interno	Pasta di colore leggermente paglierino, caratteristico della stagionatura tra i 4 - 6 mesi, con diffusa occhiatura
Struttura	Compatta
Sapore e aroma	Dolce, delicato e gradevole

Stagionatura	4 - 6 mesi	Temperatura di conservazione	max + 8°C

Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati

Glutine	Assente	OGM	Assente

Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal): 1744 - 417

GRASSI (g)	34,2	PROTEINE (g)	27,2
di cui ac. grassi saturi (g)	21,2	SALE (g)	1,6
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,5		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	34,5
Residuo secco %	65,5
Grasso ss %	min 34
Aw	/
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ROGNONI UMBERTO
ESPERTI DI FORMAGGI DAL 1910

Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19
Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

ASIAGO D'ALLEVO DOP MEZZANO

Ultimo agg./ Last update
12/05/2022

2

Category	CHEESE	Cod.	903610

Description	The protected designation of origin "Asiago" is reserved to semi-cooked cheese, obtained observing the "PDO Asiago" production specification. Firm paste cheese with spare eye-holes. It is a table cheese that becomes "mezzano" with maturation from four to ten months
Ingredients	Raw cow's MILK, selected milk enzymes, salt and rennet

Format	Wheel	Wheigt (kg)	8 - 12 kg	Size (cm)	30-36 x 30-36 x h 9-12

Rind	Smooth, thin, elastic and regular - Non edible
Internal appearance	Slightly straw-colored paste characteristic of the seasoning between 4 - 6 months, with widespread eyes
Texture	Firm
Taste and smell	Sweet, delicate and pleasant

Ageing	4 - 6 months	Storage Temperature	max + 8°C

Allergens	MILK (including lactose) and products thereof

Gluten	Absent	GMO	Absent

Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal): 1744 - 417

FAT (g)	34,2	PROTEIN (g)	27,2
of which satures (g)	21,2	SALT (g)	1,6
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,5		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	34,5
Dry Matter (%)	65,5
Fat in dry matter (%)	min 34
Aw	/
pH	/

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

Rognoni Umberto srl - Stagionatura e commercio formaggi
20081 Abbiategrasso (MI) Italy - Via Damiano Chiesa, 13 Telefono +39 02.940.103.03
info@rognoniformaggi.it - www.rognoniformaggi.it

ASIAGO D'ALLEVO DOP MEZZANO

Ultimo agg./ Last update
12/05/2022

2

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit	Forma intera cilindrica - Whole wheel	cod	903610
Peso unitario - unit weight	9,5 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit	1/2 forma - 1/2 wheel	cod	903618
Peso unitario - unit wheight	5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	20
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60

Unità di vendita - Selling unit	1/4 di forma - 1/4 wheel	cod	903609
Peso unitario - unit wheight	2,5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	20
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60

Unità di vendita - Selling Unit		cod	
Peso unitario - unit wheight		UV per cartone - SU per box (*)	

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit