
*I formaggi
Veneti*



**ASIAGO FRESCO 20GG DI STAGIONATURA/FRESH ASIAGO MATURING 20 DAYS/ASIAGO
FRAIS AGE' 20 JOURS**

FORME INTERE / WHOLE WHEELS / MEULES ENTIERES

Denominazione: **ASIAGO fresco D.O.P. 20 gg** Pag. 1 di 1

CODICE PRODOTTO	10152		
CONFEZIONE	1 forma in cartone	PESO	Kg 14 c.a

INGREDIENTI: Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile

FORMATO: Cilindrico forma intera ; Diametro:35/40 cm forma intera; Scalzo:11/15 cm forma intera

STABIL. PRODUZIONE	Via S.Benedetto n. 4 - Bressanvido VI
BOLLO SANITARIO	IT- 05/100- CE <i>Produttore</i>
COD. CONS. ASIAGO	VI 107
STAGIONATURA	Super. ai 20 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	(giorno/mese)

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
60 gg (forma intera)	Tra + 8°C e + 12°C (dopo porzionatura conservare a + 4° C)	Non > + 12° C

REQUISITI CHIMICO-FISICO:

DETERMINAZIONE	%	+/-
Umidità	39,5	4,5
Proteine	24	3,5
Grasso	30	4,0
Grasso/S	> 44	Media 44,75
Cloruri	1,70	1,0

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m ⁽¹⁾	M ⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus aureus	UFC/g	10	100 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Escherichia coli	UFC/g	100	1000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Coliformi totali 30 °C	UFC/g	10.000	100.000 (n=5; c=2)	Disciplinare Tecn. Asiago /req.35
Salmonella spp		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Disciplinare Tecn. Asiago/req.35
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05

n= numero unità campionarie
m= limite minimo

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max
M= limite massimo

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	COLLO			PALLET (EPAL)	
	IMBALLO	Q.TA'	PESO M.	N.COLLI	Colli/strati
---	cartone	1 ff	14 kg c.a	36	6 x 6
		2260407		---	---
		8003636101525		---	---
		98003636101528		SSCC	---
		37,5 x 37,5 x 17 h		80 x 120x 104 h	---
					Dimensioni (cm)

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Calcio	fosforo
378 Kcal; 1566 Kj	22,0 g	0,5 g	32,0 g	0,75 g	0,55 g



**ASIAGO FRESCO 20GG DI STAGIONATURA/FRESH ASIAGO MATURING 20 DAYS/ASIAGO
FRAIS AGE' 20 JOURS**

Denominazione: **Formaggio ASIAGO fresco D.O.P. da 1/4 forma sv** Pag. 1 di 1

CODICE PRODOTTO	10163		
CONFEZIONE	½ di forma su sacchetto in polietilene sottovuoto	PESO	Kg 3,5 c.a.

INGREDIENTI: Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile

FORMATO: Cilindrico forma intera ; Diametro: 35/40 cm forma intera Scalzo:11/15 cm forma intera

STABIL. PRODUZIONE	Via S.Benedetto n. 4 - Bressanvido - VI
BOLLO SANITARIO	IT- 05/100- CE <i>Produttore</i> IT- 05/100- CE <i>Confezionatore</i>
COD. CONS. ASIAGO	VI 107
STAGIONATURA	Super. ai 20 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	(giorno/mese)



CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
70 gg (confezione chiusa);	Non > + 4° C	Non > + 4° C

REQUISITI CHIMICO-FISICO:

DETERMINAZIONE	%	+/-
Umidità	39,5	4,5
Proteine	24	3,5
Grasso	30	4,0
Grasso/S	> 44	

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m ⁽¹⁾	M ⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus aureus	UFC/g	10	< 100 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Escherichia Coli	UFC/g	100	< 1000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Coliformi totali 30 °C	UFC/g	10.000	100.000 (n=5; c=2)	Disciplinare Tecn. Asiago /req.35
Salmonella spp		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Disciplinare Tecn. Asiago/req.35
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05

n= numero unità campionarie

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max

m= limite minimo

M= limite massimo

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	COLLO			PALLET (EPAL)		Rifer.
	IMBALLO	Q.TA'	PESO M.	N.COLLI	Colli/strati	
½ ff sacco S.V. 3,5 kg 2217274	cartone	4 pz	14 Kg c.a.	36	6 x 6	EAN 13 P.V.
						EAN 13
						EAN 128
						Dimensioni (cm)

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Calcio	fosforo
348 Kcal; 1444 Kj	24,0 g	0,0 g	28,0 g	0,70 g	0,50 g

ASIAGO FRESCO 20GG DI STAGIONATURA/FRESH ASIAGO MATURING 20 DAYS/ASIAGO
FRAIS AGE' 20 JOURS

DISPONIBILE PORZIONE DA 300G PESO VARIABILE

TIPO IMBALLO: FLOW-PACK

SHELF-LIFE: 90 GG DA CONDFEZIONAMENTO

VENDUTO IN CARTONI DA 7 O 10 KG



ASIAGO **ALLEVO** STAGIONATO 10/12 MESI - 10/12 MONTHS AGED - AGE' 10/12 MOIS

CODICE PRODOTTO	10293	
CONFEZIONE	1 forma in cartone	PESO kg 9 c.a.

INGREDIENTI: Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile
FORMATO Cilindrico forma intera ; Diametro:30/36 cm forma intera; Scalzo:9/12 cm forma intera

STABIL. PRODUZIONE	Via Vicenza n. 20 - Schio - VI
BOLLO SANITARIO	IT- 05/101- CE <i>Produttore</i>
COD. CONS. ASIAGO	VI 137
STAGIONATURA	Super. ai 300 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	(giorno/mese)

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
120 gg (forma intera)	tra + 8°C e + 12°C dopo porz. conservare a +4° C	Non > + 12° C

REQUISITI CHIMICO-FISICO:

DETERMINAZIONE	%	+/-
Umidità	34,50	4,0
Proteine	28	4,0
Grasso	31	4,5
Grasso/S	> 34	Media 35,75



REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m ⁽¹⁾	M ⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus aureus	UFC/g	1.000	10.000 (n=5; c=2)	Disciplinare Tecn. Asiago /req.36
Escherichia Coli	UFC/g	10.000	100.000 (n=5; c=2)	Disciplinare Tecn. Asiago /req.36
Salmonella spp		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05

n= numero unità campionario
m= limite minimo

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max
M= limite massimo

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	COLLO			PALLET (EPAL)	
	IMBALLO	Q.TA'	PESO M.	N.COLLI	Colli/strati
---	cartone	1	9 kg c.a.	48	6 x 8
		2260416		---	EAN 13 P.V.
		8003636102935		---	EAN 13
		98003636102938		SSCC	EAN 128
		36 x 38 x 13 h		80 x 120x 106 h	Dimensioni (cm)

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Calcio	fosforo
399 Kcal; 1657 Kj	30,0 g	0,0 g	31,0 g	0,75 g	0,55 g

ASIAGO ALLEVO 1/4 STAGIONATO 10/12 MESI - 10/12 MONTHS AGED - AGE' 10/12 MOIS

CONFEZIONE	1/4 di forma su sacchetto in polietilene sottovuoto	PESO	kg 2,2 c.a.
-------------------	---	-------------	-------------

INGREDIENTI: Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile
FORMATO spicchio rettangolare a forma di cuneo ; lato 15/18 cm ; Scalzo:9/12 cm .

STABIL. PRODUZIONE	Via Vicenza n. 20 - Schio - VI
APPROVAL NUMBER	CE IT 05 101- produttore CE IT 05 100- confezionatore
COD. CONS. ASIAGO	VI 137
STAGIONATURA	Super. ai 300 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	(giorno/mese)


CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
70 gg	Non > + 6° C	Non > + 6° C

REQUISITI CHIMICO-FISICO:

DETERMINAZIONE	%	+/-
Umidità	34,50	4,0
Proteine	28	4,0
Grasso	31	4,5
Grasso/S	> 34	Media 35,75
Cloruri	2,4	1

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m⁽¹⁾	M⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus aureus	UFC/g	1.000	10.000 (n=5; c=2)	Disciplinare Tecn. Asiago /req.36
Escherichia Coli	UFC/g	10.000	100.000 (n=5; c=2)	Disciplinare Tecn. Asiago /req.36
Salmonella spp		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05

n= numero unità campionarie
 m= limite minimo

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max
 M= limite massimo

MONTASIO MIN. 60 GG / MIN. 60 DAYS / MIN. 60 JOURS

Denominazione: Formaggio MONTASIO D.O.P. 60 giorni	Pag. 1 di 1
---	-------------

CODICE PRODOTTO	10201		
CONFEZIONE	1 forma in cartone	PESO	kg 7 c.a.

INGREDIENTI: Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile.**FORMATO:** Cilindrico forma intera ;Diametro:30/36 cm forma intera ;Scalzo:9/11 cm forma intera

STABIL. PRODUZIONE	Visinale - PN -
BOLLO SANITARIO	IT- 06/052- CE Produttore IT- 05/100- CE Confezionatore
STAGIONATURA	Minimo 60 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	(giorno/mese)

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
120 GG (forma intera); xx gg da assegnare alla porz.	Tra 11°C e + 14°C dopo porzionatura cons. a + 4°C)	Non > + 9° C

REQUISITI CHIMICO-FISICO:

DETERMINAZIONE	%	+/-
Umidità	36,70 max	
Proteine	24 min./ 36 max	
Grasso	32 min./ 34 max	
Grasso/S	> 40	
Cloruri	1,70	1,0

REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	U.M.	m⁽¹⁾	M⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus aureus	UFC/g	10.000	100.000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05
Salmonella spp		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g	(n=5; c=0)	Reg. CE 2073/05

n= numero unità campionarie

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max

m= limite minimo

M= limite massimo

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	COLLO			PALLET (EPAL)	
	IMBALLO	Q.TA'	PESO M.	N.COLLI	Colli/strati
---	cartone	1 ff	7 kg c.a.	48	6 x 8
		2260417		---	EAN 13 P.V.
		8003636102010		---	EAN 13
		98003636102013		SSCC	EAN 128
		36 X 36 X 13 h		80 x 120x 106 h	Dimensioni (cm)

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Proteine	Carboidrati	Grassi	Calcio	fosforo
378 Kcal; 1512 Kj	27,0 g	0,0 g	30,0 g	0,75 g	0,55 g



MONTASIO 1/4 MIN. 60 GG / MIN. 60 DAYS / MIN. 60 JOURS

CONFEZIONE	$\frac{1}{4}$ di forma su sacchetto in polietilene sottovuoto	PESO	kg 1,75 c.a
-------------------	---	-------------	-------------

INGREDIENTI: Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. Crosta non edibile

FORMATO: Spicchio rettangolare a forma di cuneo; Lato:30/36 cm ;Altezza: massimo 8 cm.

STABIL. PRODUZIONE	Visinale - PN -
APPROVAL NUMBER	CE IT 06 052 <i>Produttore</i> CE IT 05 100 <i>Confezionatore</i>
STAGIONATURA	Minimo 60 giorni
INDICAZ. DEL LOTTO	(/mese/giorno/anno)

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE - T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
70 gg (confezione chiusa);	Non > + 6°C	Non > + 6°C

REQUISITI CHIMICO-FISICO:

DETERMINAZIONE	%	+/-
Umidità	< 36,72	
Proteine	25	1,0
Cloruro di sodio	1,70	1,0
Grasso/S	> 40	

**REQUISITI MICROBIOLOGICI**

DETERMINAZIONE	U.M.	m ⁽¹⁾	M ⁽¹⁾	Rifer.
Staphylococcus coagulasi positivi	UFC/g	100	1000 (n=5; c=2)	Reg. CE 2073/05 e succ.mod. integ. Disciplinare del Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio
Salmonella spp		ass. in 25 g		Disciplinare del Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio
Listeria monocytogenes		ass. in 25 g (n=5; c=0)		Reg. CE 2073/05 e succ.mod. integ. Disciplinare del Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio

n= numero unità campionarie
m= limite minimo

c= numero campioni che possono superare il limite min., ma non quello max
M= limite massimo

INFORMAZIONI LOGISTICHE

CONFEZIONE	COLLO			PALLET (EPAL)	
	IMBALLO	Q. TA'	PESO M.	N. COLLI	Colli/strati
$\frac{1}{4}$ forma S.V. (kg 1,75)	cartone	4 PZ	7 kg c.a.	48	6 x 8
210961	210961			---	EAN 13 P.V.
	8003636102041			---	EAN 13
	98003636102044			SSCC	EAN 128
	36 X 36 X 13 h			80 x 120x 106 h	Dimensioni (cm)

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi):

Energia	Proteine	Grassi	Calcio	fosforo
370 Kcal; 1536 Kj	24,0 g	32,0 g	740 mg	530 mg

MONTASIO 1/4 MIN. 60 GG / MIN. 60 DAYS / MIN. 60 JOURS

DISPONIBILE PORZIONE DA 300G PESO VARIABILE

TIPO IMBALLO: FLOW-PACK

SHELF-LIFE: 90 GG DA CONDFEZIONAMENTO

VENDUTO IN CARTONI DA 7 O 10 KG



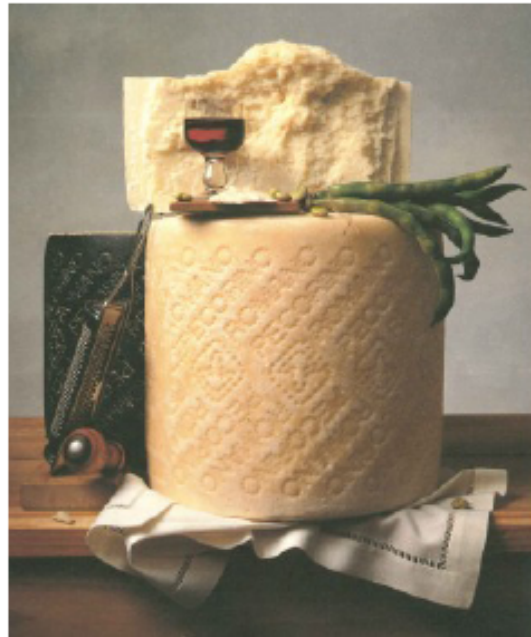
*PECORINO
ROMANO*



Pecorino Romano

PECORINO ROMANO P.D.O.

Consorzio Latterie Virgilio



SIZE	MATURING	SHELF LIFE	WEIGHT	PACKAGING
WHOLE WHEEL	5 MONTHS	120 DAYS	22 - 24 KG PER WHEEL VARIABLE WEIGHT	1 PIECE PER CASE; 24 CASES PER PALLET
¼ WHEEL	5 MONTHS	240 DAYS	5 KG PER PIECE	4 PIECES PER CASE; 24 CASES PER PALLET
⅛ WHEEL VACUUM PACK	5 MONTHS	240 DAYS	2,5 KG PER PIECE	2 PIECES PER CASE; 160 CASES PER PALLET

Pecorino Romano

DISPONIBILE PORZIONE DA 300G PESO VARIABILE

TIPO IMBALLO: FLOW-PACK

SHELF-LIFE: 90 GG DA CONDFEZIONAMENTO

VENDUTO IN CARTONI DA 7 O 10 KG



Provolone



PROVOLONE PIQUANT / SPICY - "MANDARONE"

24 KG POIDS VARIABLE EN CORDE/VARIABLE WEIGHT WITH STRING



DONNEES LOGISTIQUES/PALLET-SIZES

1PC X CARTON / 20 CARTONS X PALLET

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION/FROM PACKING DATE:

4 MOIS/MONTHS

PROVOLONE DOUX ET /OU PIQUANT - "SALAME"

10 KG POIDS VARIABLE EN CORDE



DONNEES LOGISTIQUES:

1 PC X CARTON / 50 CARTONS X PALETTE

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION:

4 MOIS

PROVOLONE DOUX ET /OU PIQUANT - "SALAME"

5 KG POIDS VARIABLE EN CORDE



DONNEES LOGISTIQUES:

- A) 5 PCS X CARTON / 20 CARTONS X PALETTE
- B) 1 PC X CARTON / 90 CARTONS X PALETTE

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION:

4 MOIS

PROVOLONE DOUX - "SALAMINO"

1,5 KG POIDS VARIABLE EN CORDE



DONNEES LOGISTIQUES:

12 PCS X CARTON / 25 CARTONS X PALETTE

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION

4 MOIS

PROVOLONE DOUX - "FIASCHETTO"

2 KG POIDS VARIABLE EN CORDE



DONNEES LOGISTIQUES:

12 PCS X CARTON / 20 CARTONS X PALETTE

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION

4 MOIS

PROVOLONE DOUX - "PROVOLETTA"

1 KG POIDS VARIABLE EN CORDE



DONNEES LOGISTIQUES:

12 PCS X CARTON / 20 CARTONS X PALETTE

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION

4 MOIS

PROVOLONE DOUX - "CICLAMINO"

600G POIDS VARIABLE EN CORDE



600G POIDS VARIABLE SOUS VIDE



DONNEES LOGISTIQUES:

15 PCS X CARTON / 100 CARTONS X PALETTE

SHELF LIFE DA LA DATE DE PRODUCTION/PACKAGING:

EN CORDE ET SOUS VIDE 4 MOIS

DISPONIBILE PORZIONE DA 300G PESO VARIABILE

DOLCE O PICCANTE

TIPO IMBALLO: FLOW-PACK

SHELF-LIFE: 90 GG DA CONDFEZIONAMENTO

