



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Asiago DOP fresco 1x14 kg corteza natural		Revisión: 09/10/2020
		Fecha: 31/03/2017
Dirección de producción	Polígono Industrial Avellanet C/Voravia 2 – P.A.E. Avellanet 08554 Sant Miquel de Balenyà	Sello de salubridad IT 05 35 CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada , sal, cuajo. Origen de la leche: Italia	REF SPIGA: AS212
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso con denominación de origen, graso, pasta prensada, coágulo de acidez natural, elaborado con leche de vaca entera, semiduro, semicurado, de maduración corta (maduración mínima 20 días). Forma cilíndrica con caras planas o casi planas.	
		Proveedor: 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UOM	MAX
Bacterias aerobias mesofilas	ufc/g	
Coliformes totales	ufc/g	100.000
E. coli	ufc/g	1.000
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	1.000
Salmonella	ufc/25g	ausente
Listeria	ufc/25g	ausente
Levaduras	ufc/g	
Mohos	ufc/g	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	UOM	MIN	MAX
Agua	%	35	44
pH		5,6	5,8
AW (25°C)		0,91	0,94
Acido láctico	g/100g	7,3	7,6
Calcio	g/100g	0,62	0,7
Potasio	mg/100g	86	88
Cloruro de sodio	g/100g	0,7	2,7
Fosforo	mg/100g	480	530
Hierro		Trazas	
Cenizas	g/100g	3,6	3,8
Lactosa	g/100g	<0,1	
Galactosa	g/100g	0,4	0,6
Gluten	mg/kg	<5,0	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Elástica, fina.

Pasta: Pronunciada y con agujeros irregulares.

Color: Generalmente amarillo pajizo.

Sabor: Delicado y agradable.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1525
	kcal	368
Proteínas	g	24
Grasas	g	30
de las cuales saturadas	g	20
de las cuales monoinsaturadas	g	8
de las cuales poliinsaturadas	g	1
de las cuales transinsaturadas	g	0
Carbohidratos	g	2,6
Colesterol	mg	89
Fibra	g	<0,1
Sal	g	0,6

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso **ASIAGO PRESSATO D.O.P.**

Ingredientes: LECHE de vaca, sal, cuajo,
tratado en superficie con E203, E235, E160b.
No comestibles corteza

