



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 04 del 26 4 2011

Denominazione prodotto		ASIAGO DOP		da Agricoltura Biologica	
Descrizione prodotto		Formaggio a pasta semicotta, da tavola.			
Codice prodotto		5 0 2 0 0 0 0 2			
Codice ean		Non presente in etichetta.			
Regione/Stato di produzione		Italia.			
Stabilimento produttivo		Via Ostarelli, 38 36010 Treschè Conca (VI).			
Certificazioni/Marchi		BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input checked="" type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> Altro			
Organismo di Controllo		Codex - Demeter.			
Ingredienti		Latte vaccino, caglio, sale.			
Allergeni*		Latte e prodotti a base di latte.			
Caratteristiche tecniche ed organolettiche		Latte	Vaccino.	Stagionatura	3 mesi - 2 anni.
		Forma	Cilindrica.	Produzione	Tutto l'anno.
		Pasta	Compatta.	Salatura	/
		Occhiatura	Caratteristica.	Odore	Intenso, tipico.
		Crosta	Consistente, dorata.	Sapore	Caratteristico.
Tecnologia produttiva		Formaggio a pasta semicotta.			
Shelf life		/ (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione		0-4 °C.			
Istruzioni per l'utilizzo		Non sono indicate particolari istruzioni.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione		Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			
Caratteristiche chimico-fisiche		Umidità	33,1 %	Proteine	32,7 %
		Ceneri	/ %	Carboidrati	%
		Grasso l.q.	27,5 %	aw	/
		Grasso s.s.	41 %	pH	/
Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)		Acqua	/ g	Carboidrati	/ g
		Proteine	/ g	di cui zuccheri	/ g
		Grassi	/ g	Fibra	/ g
		di cui saturi	/ g	Sodio	/ g
		di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1526,5 Kj
		di cui polinsaturi	/ g		368 Kcal
Dati tecnici confezione		Tipo e materiale	Assente.		
		Tecnologia	/		
		Dimensioni	L mm	P mm	H mm
		Quantità	Peso Netto 8 Kg ca.		Peso Lordo
Dati tecnici imballo		Tipo e materiale	Cartone.		
		Pezzi per collo	1		
		Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet		Tipo			
		Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 05 del 7 7 2011

Denominazione prodotto		ASIAGO DOP		da Agricoltura Biologica	
Descrizione prodotto		Formaggio a pasta semicotta, da tavola.			
Codice prodotto		5 0 2 0 0 0 0 5			
Codice ean		Non presente in etichetta.			
Regione/Stato di produzione		Italia.			
Certificazioni/Marchi		BIO x DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>			
Organismo di Controllo		Codex - Demeter.			
Ingredienti		Latte vaccino, caglio, sale.			
Allergeni*		Latte e prodotti a base di latte.			
Caratteristiche tecniche ed organolettiche		Latte	Vaccino.	Stagionatura	3 mesi - 2 anni.
		Forma	Cilindrica. Porzioni.	Produzione	Tutto l'anno.
		Pasta	Compatta.	Salatura	/
		Occhiatura	Caratteristica.	Odore	Intenso, tipico.
		Crosta	Consistente, dorata.	Sapore	Caratteristico.
Tecnologia produttiva		Formaggio a pasta semicotta.			
Shelf life		90 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione		0-4 °C.			
Istruzioni per l'utilizzo		Non sono indicate particolari istruzioni.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione		Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			
Caratteristiche chimico-fisiche		Umidità	33,1 %	Proteine	32,7 %
		Ceneri	/ %	Carboidrati	%
		Grasso f.q.	27,5 %	aw	/
		Grasso s.s.	41 %	pH	/
Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)		Acqua	/ g	Carboidrati	/ g
		Proteine	/ g	di cui zuccheri	/ g
		Grassi	/ g	Fibra	/ g
		di cui saturi	/ g	Sodio	/ g
		di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1526,5 KJ
		di cui polinsaturi	/ g		368 Kcal
Dati tecnici confezione		Tipo e materiale	Materiale plastico per alimenti.		
		Tecnologia	Sottovuoto.		
		Dimensioni	L mm	P mm	H mm
		Quantità	Peso Netto 2 Kg ca.		Peso Lordo
Dati tecnici imballo		Tipo e materiale	Cartone.		
		Pezzi per collo	1		
		Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet		Tipo			
		Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 05 del 7 7 2011

Denominazione prodotto		ASIAGO DOP		da Agricoltura Biologica	
Descrizione prodotto		Formaggio a pasta semicotta, da tavola.			
Codice prodotto		5 0 2 0 0 0 0 5			
Codice ean		Non presente in etichetta.			
Regione/Stato di produzione		Italia.			
Certificazioni/Marchi		BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>			
Organismo di Controllo		Altro			
Organismo di Controllo		Codex - Demeter.			
Ingredienti		Latte vaccino, caglio, sale.			
Allergeni*		Latte e prodotti a base di latte.			
Caratteristiche tecniche ed organolettiche		Latte	Vaccino.	Stagionatura	3 mesi - 2 anni.
		Forma	Cilindrica. Porzioni.	Produzione	Tutto l'anno.
		Pasta	Compatta.	Salatura	/
		Occhiatura	Caratteristica.	Odore	Intenso, tipico.
		Crosta	Consistente, dorata.	Sapore	Caratteristico.
Tecnologia produttiva		Formaggio a pasta semicotta.			
Shelf life		90 giorni (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione		0-4 °C.			
Istruzioni per l'utilizzo		Non sono indicate particolari istruzioni.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione		Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			
Caratteristiche chimico-fisiche		Umidità	33,1 %	Proteine	32,7 %
		Ceneri	/ %	Carboidrati	%
		Grasso f.q.	27,5 %	aw	/
		Grasso s.s.	41 %	pH	/
Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)		Acqua	/ g	Carboidrati	/ g
		Proteine	/ g	di cui zuccheri	/ g
		Grassi	/ g	Fibra	/ g
		di cui saturi	/ g	Sodio	/ g
		di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1526,5 KJ
		di cui polinsaturi	/ g		368 Kcal
Dati tecnici confezione		Tipo e materiale	Materiale plastico per alimenti.		
		Tecnologia	Sottovuoto.		
		Dimensioni	L mm	P mm	H mm
		Quantità	Peso Netto 2 Kg ca.		Peso Lordo
Dati tecnici imballo		Tipo e materiale	Cartone.		
		Pezzi per collo	1		
		Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet		Tipo			
		Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.