



SCHEDA TECNICA GRUYERE SVIZZERO (cod. prod.GRUCH001)

N. dell'articolo e denominazione

Informazioni generali sul prodotto

Denominazione dell'articolo	Le Gruyère AOP 5-6Mt forma non imb, formaggio min. 49% MGSS
Numero dell'articolo ESDS	1159373
Denominazione specifica secondo OCDerr CH	Formaggio svizzero a pasta dura, grasso, a base di latte crudo
Paese di provenienza	Svizzera
Paese di fabbricazione, - di lavorazione, - di imballaggio	Svizzera

Indirizzo (Fornitore/Produttore)

Fornitore

Nome	
Casella postale / Via	
CAP/Località	
Persona di contatto	
N. di telefono / N. di fax	
N. di ammissione dell'azienda	

Marchio

Marchio e certificazione

		Si	Osservazioni
Marchio	Altri	<input checked="" type="checkbox"/>	AOP
Certificazione (fornitore)	ISO 9001	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificazione (fornitore)	ISO 14001	<input checked="" type="checkbox"/>	
Certificazione (fornitore)	Altri	<input checked="" type="checkbox"/>	FSSC22000

Marchi vegetariani

Vegetariano

Questo prodotto è:	Osservazioni	Si	No
ovo-latte-vegetariano	Nessun ingr. di orig.animl, ecc.latte,uovia,comp. uova,miele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ovo-latte-vegetariano	Nessun ingred. di orig. anim,ecc.uova,comp. di uova, miele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
latte-vegetariano	Ness. ingr. di orig. animale,ecc.latte,comp. di latte, miele	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
vegano	Nessun ingrediente di origine animale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Descrizione del prodotto

Forma

	x	Osservazioni
Forma rotonda	<input checked="" type="checkbox"/>	

Formato

	Val.d. rifer	Min	Max	Osservazioni
Altezza (cm)	11	9.5	12	
Diametro (cm)	62	55	65	

Peso

	Val.d. rifer	Min	Max	Osservazioni
Peso in kg	32.000	25.000	40.000	

Peso

Proprietà	Si	Osservazioni
Peso variabile	<input checked="" type="checkbox"/>	



		Descrizione
Etichetta sulla forma	Materiale	nessuna

Superficie del formaggio / Trattamento del formaggio

Aspetto della superficie	spalmato
Trattamento della superficie	sul formaggio si spalmano acqua e sale

	Si	No	Osservazioni
Tracce di carotaggio?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

	Si	No	Osservazioni
Impiego di additivi?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

		Min	Max	Osservazioni
Periodo di stagionatura a partire dalla produzione	giorni			a seconda del grado di stagionatura (secondo E1)

Conservabilità

Conservabilità

			Osservazioni
Temperatura di stoccaggio (consigliata)	5	°C	
Conservabilità a partire dalla produzione/Data di confezione	90	giorni	
Termine di scadenza garantito (per clienti Emmi)	80	giorni	

Descrizione sensoriale

Aspetto / Colore

Forma
crosta spalmata, granulosa, di colore bruno-rustico omogeneo

Odore

-

Sapore

fruttato, nota di fondo più o meno salata

Struttura / Consistenza

morbido, di media consistenza e leggermente friabile
Pasta: colore da avorio

Fusibilità / Occhiatura

di dimensioni prevalentemente pari a 0.4 - 0.6 cm, arrotondata, rada, distribuita uniformemente, sono ammesse sporadiche piccole fessure

Allergeni

	Si	No	Quantità (g/kg)	Osservazioni
Cereali contenenti glutine **	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Latte (lattosio compreso)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fave di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Noci ***	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		



	Si	No	Quantità (g/kg)	Osservazioni
Senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Solfiti (>10mg/kg) *	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

* Solfiti (E220-224, E226-E228) in concentrazione superiore a 10mg SO₂ per kg o l, calcolati sulla derrata alimentare pronta al consumo.

** Cereali contenenti glutine quali frumento, segale, orzo, avena e spelta

*** Noci: noci(Juglans regia), noci di anacardo (Anacardium occidentale), nocciole (Corylus avellana), noci di macadamia (Macadamia ternifolia), mandorle (Amygdalus communis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), noci di pecan (Carya illinoensis), pistacchi (Pistacia vera).

	Si	No	Osservazioni
Possono aver luogo contaminazioni incrociate?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Se sì, queste sono dichiarate?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Lista degli ingredienti [Dati precisi]

Dichiarz. OGM, grezze, additivi, sostanze ausil. culture/caglio

	Si	No	Se sì, quali sostanze?
Contiene patrimonio geneticamente modificato	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ottenuto con organismi geneticamente modificati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nel processo di fabbricazione sono stati utilizzati OGM?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantito esente da organismi geneticamente modificati	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ingredienti (materie prime, ingredienti, additivi ecc.)

	Denominazione	Numero E	Paese di provenienza	Quota [%]
1	Latte		Svizzera	100.000

Additivi di lavorazione / Colture / Enzimi

	Denominazione	Numero E	Paese di provenienza	Quota [%]
1	Caglio		diversi	
2	Batteri dell'acido lattico		diversi	
3	Speisesalz		Schweiz	

Informazioni circa il sale da cucina

	Si	Osservazioni
Sale da cucina non iodato	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sale da cucina non fluorato	<input checked="" type="checkbox"/>	

Informazioni concernenti il caglio

	Denominazione	Paese di provenienza
Caglio di origine animale		diversi

Irradiazione

	Si	No	Se sì, quali sostanze?
Irradiato / contiene componenti irradiati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Garanzia della qualità

Misure di garanzia della qualità

Proprietà	Si	No	Osservazioni
È stato impiegato un rivelatore di metalli?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
È stato impiegato un rivelatore di corpi estranei?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Esiste un sistema HACCP?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sono stati definiti i CCP?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tecniche ostacolano



Rintracciabilità

Proprietà	Si	No	Osservazioni
Data di consumo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Data di produzione	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Codice della partita	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altre caratterizzazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Numero di concessione del caseificio

Analisi [Chimico-fisiche]

Chimica - Fisica

	Val.d. rifer.	Min tol	Max tol	UoM	Osservazioni
contenuto d'acqua	36.00	34.50	36.90	g/100g	
Contenuto proteico	27.00			g/100g	
Contenuto di grassi	32.00	31.00	33.00	g/100g	
Di cui acidi grassi saturi	19.20			g/100g	
Di cui acidi grassi insaturi	7.50			g/100g	
Di cui acidi grassi poliinsaturi	1.60			g/100g	
Acidi grassi trans	1.45			g/100g	
Acidi grassi omega 3	0.40			g/100g	
Colesterolo	96.00			mg/100g	
Carboidrati	1.00	0.00	1.00	g/100g	
Di cui lattosio	0.00			g/100g	
Di cui acidi lattici	0.84			g/100g	
Fibre alimentari	0.00			g/100g	
Cloruro di sodio	1.50	1.10	1.70	g/100g	
Sodio	590.00			mg/100g	
Potassio	86.00			mg/100g	
Calcio	880.00			mg/100g	
Magnesio	33.00			mg/100g	
Fosforo (P)	580.00			mg/100g	
Rame	1.33			mg/100g	
Manganese (Mn)	30.60			µg/100g	
Vitamina A	290.00			µg/100g	
Vitamina B1	16.80			µg/100g	
Vitamina B2	0.32			mg/100g	
Vitamina B6	0.13			mg/100g	
Valore pH		5.30	5.80		
Attività dell'acqua (aw)		0.86	0.90		

Analisi [La sicurezza alimentare]

Formaggio a base di latte crudo o termizzato

	Val.d. rifer.	Val. di tolleranza	Valore limite	UoM	Tolleranza / limite di produttori
Escherichia Coli	<10	>10	<100	UFC/g	
Listeria monocytogenes	n.n.	n.n.	n.n.	UFC/25g	
Salmonelle	n.n.	n.n.	n.n.	UFC/25g	
Muffe	nicht sichtbar	-	sichtbar	UFC/g	
Tossine stafilococciche	n.n.	n.n.	n.n.		
Staphylococcus aureus (coag. pos)	<10	>10	<100	UFC/g	

Valori nutritivi

Proprietà	Valore	UoM	Analizzato	Calcolato	Osservazioni
Valore nutritivo (kJ)	1660	kJ/100 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Valore nutritivo (kcal)	400	kcal/100 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



Dichiarazione [Qualità del formaggio]

Lipidi nella sost.sec./acqua cont. nel form. privo di grassi

	Val.d. rifer	Min	Max	Osservazioni
% di lipidi nella massa secca		49	53	
% di acqua contenuta nel formaggio privo di grassi		50	54	

Gradi di durezza del formaggio

	x	Osservazioni
Formaggio a pasta dura	<input checked="" type="checkbox"/>	

Tipi di latte

	x	Osservazioni
Latte vaccino	<input checked="" type="checkbox"/>	

Tipo di trattamento del latte

	Si	UoM	Osservazioni
A base di latte crudo (100%)	<input checked="" type="checkbox"/>		

Imballaggio e bancale

Imballaggio

	Tipo/Materiale	Formato	Quantità
Imballaggio princip	nessuna	-	-
Imballaggio second	nessuna	-	-
Paletta	Paletta-EUR	120x80cm	16

	Si	No	Gas di imballagio
"Imballato in atmosfera controllata"	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Accordo

Il prodotto, compreso l'imballaggio e la dichiarazione, soddisfano in ogni parte le leggi alimentari svizzere e della UE.