

SCHEDA TECNICA Edamer 40 % m.g.s.s. “Danubia“

COD. PRODOTTO:TOSED001

1. Caratteristiche generali

La materia prima, materiale di confezionamento e la produzione sono conformi alla normativa in materia ad esempio LFGB, regolamento del latte (Milch-VO), regolamento del formaggio (Käse-VO).

Origine del prodotto: Germania.

2. Descrizione

Produzione del formaggio: latte di vacca pastorizzato con fermenti che diventa cagliata. La cagliata viene pressata negli stampi, salata e posta a maturare.

3. Composizione

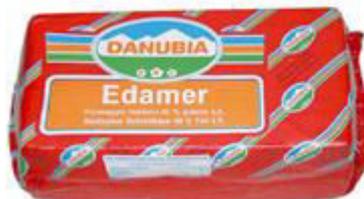
Latte, fermenti, sale, caglio.

4. Caratteristiche chimiche / fisiche

Materia grassa sul secco	min. 40,0 %
Grasso assoluto	min. 21,0 %
Sostanza secca	min. 53,0 %
Umidità	max. 47,0 %
Sale	1,3 – 1,8 %
Proteine	ca. 25 %
pH	5,20 – 5,50

5. Caratteristiche microbiologiche

Coliformi	< 1000/g
Muffe e lieviti	< 100/g
Stafilocco Aureus	< 100/g
E. Coli	assenti/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g



6. Descrizione del prodotto

Aspetto	asciutto, giallo paglierino, sporadiche piccole occhiature
Consistenza	pasta morbida
Sapore	delicato
Odore	delicato

7. Durata prodotto / Stagionatura / Temperatura di conservazione e trasporto

Durata prodotto: 6 mesi dalla data di produzione
Durata prodotto minima garantita alla consegna: 90 giorni
Stagionatura: 6 / 7 giorni
Temperatura di conservazione: tra +4°C e +8°C
Temperatura di trasporto: +4°C

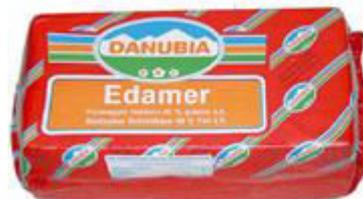
8. Imballo

Un pezzo di formaggio rettangolare ca. 2,8 kg; L x A x L: 215 x 115 x 115 mm
Formaggio confezionato in cryovac
5 pezzi per cartone, cartone L x A x L: 550 x 120 x 235 mm
56 cartoni / pallet
8 strati / pallet
Peso del pallet ca. 825 kg
Altezza del pallet: 110 cm incluso 15 cm del pallet
Euro-pallet in legno

9. Valori nutrizionali (medi on 100 g di prodotto)

Energia	1270 kJ / 303 kcal
Grassi	22,0 g
di cui acidi grassi saturi	14,7 g
Carboidrati	< 0,1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	25,0 g
Sale	1,5 g

Non contiene lattosio (il formaggio contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g di prodotto)

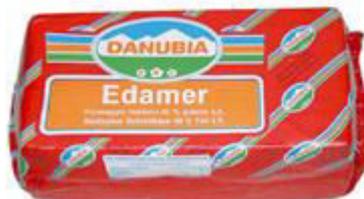


10. Dichiarazione OGM

Con la presente si dichiara che l'etichettatura del prodotto non è necessario ai sensi della normativa CE 1829/2003 e CE 1830/2003 riguardo all'etichettatura, all'autorizzazione e alla tracciabilità di alimenti e mangimi animali geneticamente modificati.

11. Scheda allergeni conforme alla Direttiva CE 1169/2011

	Prodotto contiene
* Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
* Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
* Uova e prodotti a base di uova	NO
* Pesce e prodotti a base di pesce	NO
* Arachidi o prodotti a base d'arachidi	NO
* Soia e prodotti a base di soia	NO
* Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
* Frutta a guscio cioè: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Caya illinoiesis Wangenh K.Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (pistacia vera), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO
* Sedano e prodotti a base di sedano	NO
* Senape e prodotti a base di senape	NO
* Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO
* Lupino e prodotti a base di lupino	NO
* Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
* Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO ₂	NO



12. Materiale d'imballaggio

Si dichiara che, ai sensi delle normative CE 1935/2004 e CE 10/2011, tutto il materiale d'imballaggio utilizzato è conforme ai requisiti di legge e non rischioso a contatto con gli alimenti.

13. Tariffa doganale: 0406 9023