



Codice:

10895

Descrizione:

EMMENTALER SVIZZERO DOP 3,3 KG.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

EMMENTALER SW 1/2 TRANCIO CONF. 2 PEZZI

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Formaggio Emmental Svizzero

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Svizzera

ORIGINE PRODOTTO FINITO

Paese di condizionamento o di trasformazione: Svizzera

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio

COMPOSIZIONE

Latte 99,476%, sale 0,521%, caglio 0,003%

ALLERGENI

Latte

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Tenore acqua massima in peso %: 36,5

Tenore materia grassa sul secco %: 45

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi a 30°C : 1000 ufc/g

Escherichiacoli: 100 ufc/g

Salmonella: assente in 25g

Listeria Monocitogenes: Assente in 25 g

Stafilococco aureo: 1000 ufc/g

Lieviti: 10000 UFC/g

Muffe: 1000 UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: asciutta, dura, naturale

Pasta: dura, con occhiatura tipica

Colore: giallo paglierino

Sapore, aroma, odore: delicato, sapore di noce

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia: 1624 kJ / 398 kcal

Grassi: 31 g

-di cui acidi grassi saturi 20g

Carboidrati: 0g

-di cui zuccheri 0g

Proteine: 29g

Sale: 0,5g

Assenti

OGM

Minimo 5 mesi

STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

5+ / -3°C

TMC (DURABILITÀ)	150 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Sacco in materiale poliaccoppiato
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio 3,300 kg
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,360 kg
CONTENUTO PER CARTONE	2 pezzi
CARTONI PER PALLET	100 cartoni
CARTONI PER STRATO	n° 10
N°STRATI PER PALLET	n° 10
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 40 cm Larghezza: 23,5 cm Altezza: 14 cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Prodotto con latte crudo
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	2215171000000
CODICE A BARRE CARTONE	9800222621623
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Romano d'Ezzelino, via S.G.B. de la Salle, 6.
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev.2 del 04/06/2020 Int. 08/02/2021 int. 18/03/22 int. 05/10/2022 Confermata il 24/07/2023