

Edamer 40% in pani

1. Prodotto:

Formaggio da Taglio

2. Caratteristiche:

2.1. Caratteristiche organolettiche

- Esternamente: Superficie leggermente gialla, senza crosta
- Internamente: Color avorio, pochi buchi
- Consistenza: Pasta malleabile
- Odore: Lieve, puro
- Sapore: Lieve, leggermente acidulo

2.2. Ingredienti

- fresco **Latte** di mucca (EU), sale (EU), fermenti lattici vivi (EU), caglio microbico (EU),

2.3. Caratteristiche chimiche

- Materia secca: 53 – 55 %
- Grasso totale: 22,0 – 23,5 %
- Grasso s.s.: 41 - 44 %
- Umidità nella materia senza grasso: 58 - 61 %
- Sale: 1,6 – 2,0 %
- ph: 5,20 - 5,40

2.4. Caratteristiche fisiche

- Forma: Forma a pane
- Dimensioni: L x B x H = 250 mm x 100 mm x ca. 100 mm
- Peso: ca. 2600 g

2.5. Caratteristiche microbiologiche

- E - Coli: $< 10^2$ / g (trè settimane dopo la produzione)
- Coliformi: $< 10^3$ / g (trè settimane dopo la produzione)
- Muffe: < 10 / g
- Lieviti: $< 5 \times 10^3$ / g
- Listeria: assenti in 25 g
- Salmonelle: assenti in 25 g
- Stafilococchi: assenti in 0,01 g

2.6. Allergene

- Lattosio, Proteine del lat,

2.7- GVO

- Assenti

Edamer 40% in pani

2.8. Valori nutrizionali medi

Valore energetico : 1288 kJ / 100 g Formaggio = 310 kcal / 100 g Formaggio

- Grassi: 23,0 g / 100 g Formaggio
 - di cui saturi 15,5 g / 100 g Formaggio
- Carboidrati 0 g / 100 g Formaggio
 - di zuccheri 0 g / 100 g Formaggio
- Proteine: 26,0 g / 100 g Formaggio
- Sale 1,8 g / 100 g Formaggio

2.9. Scadenza - Immagazzinamento

- 270 giorni dalla produzione dai + 4° fino a + 8°

2.10. Scadenza residua alla consegna

- 200 Giorni

2.11. Modalità di produzione

- Secondo le normative „GHP“ e „HACCP“ e le norme legislative vigenti nell'EU

2.12. Additivi

- Nessuno

3. Caratteristiche confezionamento

3.1. Pezzi singoli: PP/PE-Incarto sottovuoto

- a, Edamer 40 % in Pani EAN 28 16 10 + peso

3.2. Cartone:

- a, cartone pressato

- cartone: 4 pezzi in un cartone, Dim.: L x B x H = 508 mm x 220 mm x 102 mm
- bancale: 7 cartoni per strato, 10 strati,
Dim: L x B x H = 1200 mm x 800 mm x 1240 mm,
Peso Lordo: ca. 750 kg

4. Numero articolo

- 1610 Edamer 40 % TZ Jäger
- 1611 Edamer 40 % TZ “Bavariatat” rosso