



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	21/03/2016	Revisione:	20
Data stampa:	20/06/2016	Data revisione:	24/02/2016
Redatto:	devis zancanaro		

CART.EMMENTAL 1/2 TRANCIO

Codice Prodotto:	54C606NE
Tipologia di prodotto:	54
Stagionatura Media (gg):	55-60 giorni

Descrizione

Generalità:	formaggio Emmental
Formato:	parallelepipedo rettangolare; da 2,5 kg
Crosta:	asciutta; liscia
Pasta:	dura; occhiatura marcata ed irregolare
Colore:	giallastro
Sapore, Aroma, Odore:	aromatico; tipico
Peso medio unità di vendita (Kg):	9,9
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	40
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	45
Ingredienti:	latte pastorizzato, sale, caglio microbico; fermenti lattici; Allergeni: latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj):	390/1630
Proteine (g):	28; sale: 1
Carboidrati (g):	0; di cui zuccheri: 0
Grassi (g):	29; di cui saturi: 18
Conservazione (°C):	5°C (+/- 3 °C)
Conservabilità (gg):	135
Vita Residua (al ricevimento) (gg):	80

Imballaggio

Tipo:	Cartone
Dimensione (cm):	39,5x30x21,5
Pezzi per unità di vendita (n°):	4
Tara tot. imballaggio (Kg):	0,4

Pallets

Composizione (n° cartoni per piano x n° piani = n° cartoni totali):	8x5=40
Codice ITF14:	98002226200337
Codice EAN Pezzo:	2580600000000
Codice EAN Cartone:	2580600000000

Standard microbiologici (valori massimi)

Coliformi totali (ufc/g):	10.000
Escherichia Coli (ufc/g):	1.000
Salmonella spp. (ufc/25g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/25g):	assente
Staffilococco Aureo (ufc/g):	1.000
Lieviti (ufc/g):	10.000
Muffe (ufc/g):	1.000