

Scheda tecnica prodotto



EDAMER ALPENSILBER 40%

Codice: A076302 - Ultima modifica: 11/01/2019 14:05

DESCRIZIONE

formaggio da taglio, contenuto grasso 40% in s.s.

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno:superficie liscia, senza crosta

Aspetto interno:scarsa occhiatura, colore avorio

Consistenza:compatta al taglio

Sapore/Odore:dolce, puro, non acidulo

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	min. / mass.	metodo
materia secca:	54 - 56 %	ISO 6731:2010
umidità:	44 - 46 %	ISO 3727 1:2001
grasso s.s.:	min. 40 %	calcolato
grasso:	min. 22,5 %	ISO 3433:2008
sale:	1,5 - 2,1 %	DIN EN ISO 5943:2007
valore pH:	5,1 - 5,5	VDLUFA C 8.2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	unità / cfu	max	metodo
enterobacteriaceae:	/1g	1000	DIN ISO 21528-2:2009
E.Coli:	/1g	10	DIN ISO 16649-2:2009
muffe/lieviti:	/1g	1000	ISO 7954:2002
staphylococcus aureus:	/1g	100	DIN EN ISO 6888-1:2003
salmonelle:		neg/25g	DIN EN ISO 6579:2007
listeria monocytogenes:		neg/25g	DIN EN ISO 11290-1:2005

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1297 kJ (312 kcal)
Grassi	23,0 g
di cui acidi grassi saturi	15,9 g
Carboidrati	<0,1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	25,0 g
Sale	1,80 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso variabile

CONFEZIONE

film PE sottovuoto

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:

Peso Cartoni



12,50 Kg (netto)
12,95 Kg (lordo)

Contenuto Cartoni



4 Pz

Contenuto Pallet



54 Cartoni

Peso Pallet



675 Kg (netto)
719 Kg (lordo)

Strati Pallet



9 Strati

Cartoni strato



6 Cartoni

Codici EAN:

EAN peso Confezione



2840210000000

GTIN Cartoni



8020537763225

GTIN Pallet



8020537763201

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)



120,00 x 80,00 x 120,00 cm

Cartoni



44,10 x 31,80 x 14,00 cm

Confezione



30,00 x 10,50 x 10,50 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +7°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

