

	Scheda Tecnica Prodotto	Pagina 1/2
	CART. EMM.ALPENDOR TE DA 12 1/2 TR	
	Redatto da Ufficio Qualità	
	Revisione 3	Data Revisione 03/09/2019

Caratteristiche Generali

Revisione	3
Codice Articolo	54C599TE
Paese di Mungitura	UE
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	UE
Descrizione Prodotto	CART. EMM.ALPENDOR TE DA 12 1/2 TR
Tipologia Prodotto	EMMENTAL ALTRI

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino, a pasta cotta, di provenienza bavarese
Formato	trancio rettangolare, da ca. 2,5 a 2,8 kg., sottovuoto
Crosta	asciutta, liscia
Pasta	elastica, morbida, con occhiatura tipica
Colore	giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	aromatico, caratteristico
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	10,95

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	40
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, cloruro di calcio
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1591/380
Grassi	29
Di cui Saturi	20
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	29
Sale	0.9

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	120
Vita Residua al Ricevimento (gg)	60

Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,45
Barcode Articolo	2580600000000

	Scheda Tecnica Prodotto		Pagina 2/2
	CART. EMM.ALPENDOR TE DA 12 1/2 TR		
	Redatto da Ufficio Qualità		
	Revisione 3	Data Revisione 03/09/2019	
Barcode Confezione 2580600000000			

Descrizione Pallets	
Pezzi per Contenitore	40
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	9800222614852

Standard Microbiologici	
Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	1.000
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	1.000
Lieviti	10.000
Muffe	1.000