



Scheda Tecnica Prodotto

CART. EMMENTALER SWITZERLAND AOP
TRANCI

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 30/12/2020

Caratteristiche Generali

Revisione	3
Codice Articolo	53C575F
Paese di Mungitura	Svizzera
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Svizzera
Descrizione Prodotto	CART. EMMENTALER SWITZERLAND AOP TRANCI
Tipologia Prodotto	EMMENTAL SVIZZ.
Stagionatura Minima	120
Stagionatura Media	5 M

Descrizione

Generalità	formaggio Emmental Svizzero
Formato	parallelepipedo rettangolare, da 7 kg, sottovuoto
Crosta	asciutta
Pasta	dura, con occhiatura tipica
Colore	giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	delicato, sapore di noce
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	14

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	36.5
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE, sale, caglio
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1624/398
Grassi	31
Di cui Saturi	20
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	29
Sale	0.5

Dati Conservazione

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

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	22
Altezza (cm)	24
Pezzi per Unità di Vendita	2
Tara (Kg)	0,7



Scheda Tecnica Prodotto
CART. EMMENTALER SWITZERLAND AOP
TRANCI

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 30/12/2020

Barcode Articolo **9764012088030**

Barcode Confezione **9764012088030**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **35**

Strati per Pallet **5**

Cartoni per Strato **7**

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **1.000**

E. coli (ufc/g) **100**

Salmonella spp. (ufc/25g) **Assente**

Listeria Monocytogenes (ufc/25g) **Assente**

Stafilococco aureo (ucf/g) **1.000**

Lieviti **10.000**

Muffe **1.000**