

## 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 <sup>2</sup> / g	(trè settimane dopo la produzione)
- Coliformi:	< 10 <sup>3</sup> / g	(trè settimane dopo la produzione)
- Muffe:	< 10 / g	
- Lieviti:	< 5x10 <sup>3</sup> / 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 "Bavarialat" rosso