



Scheda Tecnica Prodotto	Pagina 1/2
CT. EMMENTALER SW. AOP 1/2 TR.CONF.	
Redatto da Ufficio Qualità	
Revisione 4	Data Revisione 04/06/2020

Caratteristiche Generali

Revisione	4
Codice Articolo	53C575CT
Paese di Mungitura	Svizzera
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Svizzera
Descrizione Prodotto	CT. EMMENTALER SW. AOP 1/2 TR.CONF.
Tipologia Prodotto	EMMENTAL SVIZZ.
Stagionatura Media	5 M

Descrizione

Generalità	formaggio Emmental Svizzero
Formato	tranci, da 3 kg circa, sottovuoto
Crosta	asciutta, dura, naturale
Pasta	dura, con occhiatura tipica
Colore	giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	delicato, sapore di noce
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	13,04

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)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	100

Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	44
Larghezza (cm)	27
Altezza (cm)	21,8
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,44
Barcode Articolo	2215171000000



Scheda Tecnica Prodotto

CT. EMMENTALER SW. AOP 1/2 TR.CONF.

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 4

Data Revisione 04/06/2020

Barcode Confezione

2215171000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	35
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	7
Barcode Contenitore	9800222618134

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<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

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Zarpellon spa

Denominazione prodotto: Emmentaler Switzerland 1/2 trancio

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	no	no
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	no	no
3	Uova e/o prodotti a base di uova	no	no
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	no	no
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	no	no
6	Soia e/o prodotti a base di soia	no	no
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
8	Frutta (secco) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	no	no
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	no	no
10	Senape e/o prodotti a base di senape	no	no
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	no	no
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	no	no
13	Lupini e prodotti a base di lupini	no	no
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 04-01-2024

TIMBRO E FIRMA! S.p.A.
 Via S. A. B. de La Salle, 8
 00144 Roma (RM)
 Tel. 06 47800000
 Fax 06 47800000
 Email: info@timbroeprima.it