



<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	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

