

FORMAGGIO EDAMER 3 KG

CODICE / CODE: 46210

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:
 Formaggio Edamer semiduro, prodotto con latte pastorizzato con 40% di grassi su materia secca / Semi-hard Edam cheese produced with pasteurized milk with 40% fat in dry matter

PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:
OLANDA / THE NEDERLANDS

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE vaccino / cow's MILK	97,94	animale/ animal	UE/ EU
sale / salt	2,04	naturale / natural	
fermenti lattici / cultures	0,02	microbico/ microbial	
caglio / rennet	0,02	microbico/ microbial	

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soy based products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration than 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1332	kJ/100g
Energia / Energy	320	kcal/100g
Grassi / Fat	23,9	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	16,6	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g/100g
di cui zuccheri / of which sugars	0	g/100g
Proteine / Protein	25,3	g/100g
Sale / Salt	2	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / **CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)**

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	44,8	2	%	
Sostanza secca / Dry matter	55,2	2	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	min 40		%	
Grasso tal quale / Fat			%	
Proteine / Proteins	25,3	2	%	
Sale / Salt	2	0,3	%	
pH	5,3	0,15		

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / **MICROBIAL VALUE (at the production)**

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds e / and Lieviti / Yeasts	---	UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	uniforme, colore avorio e giallo chiaro / uniform, ivory color and light yellow
Odore - Sapore / Smell - taste	puro e dolce / pure and sweet
Aspetto / Appearance	superficie liscia ed asciutta/ smooth and dry surface
Struttura - Consistenza / Texture	liscia e morbida / smooth and soft
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	x
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	

8) DATI LOGISTICI / **LOGISTIC DATA**

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	3	kg	peso variabile / variable weight
Dimensione pezzo / Size of piece	300 x 100 x 100	mm	
Dimensione cartone / Size of box	430 x 109 x 303	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight		g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight		kg	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	5	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	15	kg	peso variabile / variable weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	5	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	11	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	55	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	825	kg	peso variabile / variable weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	cryovac rosso / red cryovac	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuffs
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / **SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE**

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	6	mesi / months	dalla produzione / from production date
Stagionatura / Maturing			
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	+2 /+4	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	2938042xxxxxx		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	(01)98710912030471(15)xxxxxx(3103) xxxxxx(21) 477		
Codice doganale / Customs code	040690239900		

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / **LAW REFERENCE**

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 1

DATA: 13/03/2018

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

