

PERI Srl - Bolzano

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO EDAMER TEDESCO 40% m.g.n.s.s. - 3 Kg

INGREDIENTI Latte,sale,caglio

Confezione Sacchi termoretraibili sottovuoto
 Codice INTERNO SEL 4321-4322
 Codice EAN 2578347*****
 Codice ITF 800368525783

COMPOSIZIONE

Pezzi x Cartone 4
 Cartone per Strato 6
 Strati per Pallet 9

DIMENSIONI in cm (A x L x P)

Pezzo 10,0 x 29,0 x 10,0
 Cartone 42,0 x 29,5 x 10,5
 Altezza Pallet (80 x 120) 90

PESO variabile

	Netto	Lordo
Pezzo	3,0 Kg c.a.	
Cartone	12,0 Kg c.a.	12,40 Kg c.a.
Pallet	648 Kg c.a.	670 Kg c.a.

VITA DEL PRODOTTO min. 150 giorni

DATI ORGANOLETTICI

Aspetto esterno crosta commestibile, colore avorio - giallo oro
 Aspetto interno opaco-lucido, colore come esterno, occhiatura rara
 Consistenza elastica, pasta untuosa, piu' morbida del Gouda
 Sapore / odore soave, puro, non acidulo

DATI CHIMICI

	Valore nominale	metodo
Grasso assoluto	21,2 - 25	ASU L 03.00-8//ISO 1735
sostanza secca	53 - 56%	ASU L 03.00-9//ISO 5534
M.g.n.s.s.	40,0 - 44,9%	calcolato
valore pH	5,15 - 5,6	VdLUFA C8,2
sale	1,4% - 2,0%	ASU L 03.00-11//ISO 5943

DATI BATTERIOLOGICI

			metodo
Coliformi	<10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-3//ISO 4832
E.Coli	cfu/g	< 1 / g	10 / g ISO 16649-2
Salmonella	n.n. / 25 g		ISO 6579
Listeria	n.n. / 25 g		ISO 11290-1
Stafilococchi	<10 / g	1000 / g	ASU L 02.07-2//ISO 6888-1
Clostridia	<50 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.3.1.
Sulphite reducing Clostridium	<50 / g	100 / g	VdLUFA M 7.18.4.
Lieviti e Muffe	<10 / g	1000 / g	ASU L 01.00-37//ISO 6611

VALORI NUTRIZIONALI

	100 g
KJ	1306
Calorie	314
Grassi g	23
Di cui saturi g	15
Carboidrati g	< 0,5
Di cui zuccheri g	< 0,5
Proteine g	26
Sale g	1,7
Sodio g	0,68

ALLERGENI ai sensi della normativa vigente Regolamento (EU) Nr. 1169/2011

Latte e derivati, incluso il lattosio

OGM:

Nella produzione del prodotto non vengono usati geneticamente modificati secondo ul Regolamento (EC) Nr. 1829/2003 e Regolamento (EC) Nr. 1830/2003

MODALITA` DI CONSERVAZIONE

conservare in frigo a +2 C° - +4 C°