



Specifiche Formaggio Edam

Codice SAP	42661
Codice originale	42752
Versione	1 . 1
Data	18-06-2021

Generale

Prodotto	Royal Hollandia, Edam 40%, senza crosta 3000g Scatola 4 pc ES
Stagionatura	2 settimane (sono possibili tolleranze per stagionatura)
Unità EAN	2310261
EAN Box	98710912076660

Caratteristiche del prodotto

Nome legale	Edam 40% MG/ES
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	No
Denominazione di Origine Protetta (DOP)	No
Gusto	Morbido, Puro
Consistenza	Tagliabile, abbastanza forte
Taglio	Chiuso o con fori più o meno rotondi da 1 a 10 mm
Colore interno	Uniforme avorio
Crosta	Non applicabile
Colore crosta	Non applicabile
Paese di origine	Paesi Bassi

Dimensioni del formaggio

	Peso Netto
Peso (kg)	3,130

Ingredienti

Ingredienti (nel formaggio) **Latte** vaccino pastorizzato, Sale, Fermenti lattici, Caglio microbico

Additivi	
Conservanti	
Coloranti	
Ingredienti nella crosta	Non applicabile
Origine del latte	Paesi Bassi

Composizione relativa della ricetta

Composizione del latte (compresi i fermenti lattici)		97,94	
Sale	+/-	2,04	%
Caglio microbico	+/-	0,02	%

Caratteristiche fisico-chimiche

Sulla base degli standard di campionamento di Frieslandcampina Cheese

Standard		Nella media	Minimo	Massimo	Metodo di analisi
Umidità	%	44,8	43,3	46,3	Certificazione ISO 5534
Grassi nella materia secca	%	43,3	42,3	44,3	Certificazione ISO 1735
Sale nella materia secca	%	3,70	3,2	4,2	Certificazione ISO 15151
NaNO ₃ ·	Ppm			10	Certificazione ISO 14673-2
ph		5,3	5,1	5,5	NEN 3775

Caratteristiche microbiologiche

Basato sugli standard di campionamento del formaggio
Frieslandcampina n = numero di unità coperte dal campione;
c = numero massimo di unità campione con valori compresi tra m e M.

		n	c	m	Limite	M	Metodo di analisi
<i>Stafilococchi</i> coagulasi positivi	cfu/g	5	2	10		100	Certificazione ISO 6888-2
<i>Listeria monocytogenes</i>	25g	5	0	Non rilevato	Non rilevato		Certificazione ISO 11290-1
Salmonella	25g	5	0	Non rilevato	Non rilevato		Certificazione ISO 6579
<i>Escherichia coli</i>	cfu/g	5	2	10		100	Certificazione ISO 16649-2
<i>Enterobacteriaceae</i>	cfu/g			100		1000	Certificazione ISO 21528-2
Muffe	cfu/g			100		1000	Certificazione ISO 6611
Lieviti	cfu/g			1000		10000	Certificazione ISO 6611

Valori nutrizionali medi (per 100 g)

Basato sul calcolo dei valori medi. Varia in base alla stagione
Il calcolo dell'energia viene effettuato secondo gli standard di Frieslandcampina Cheese.

Valore energetico	1332	Kj
Valore energetico	320	Kcal
Grassi totali	23,9	g
Di cui		
-Acidi grassi saturi	16,6	g
-Acidi grassi monoinsaturi	6,6	g
-Acidi grassi polinsaturi	0,7	g
Colesterolo	76,5	Mg
Grassi trans industriali	0	g
Grassi trans di origine lattiero-casearia	0,58	g
Carboidrati	0	g
Di cui		
-Zuccheri	Tracce	g
Proteine (N * 6.38)	25,3	g
Fibra	0	g
Sodio(calcolato dal contenuto di sale)	803	Mg
Sale	2	g
Acidi organici	1,4	g
Calcio	819	Mg

Suggerimento per l'etichettatura

Raccomandazione per l'etichettatura nutrizionale in conformità con la legislazione dell'UE / requisiti Frieslandcampina.

	Unità	Per 100 g		Porzione 20 g		Porzione 30 g	
			E ¹ %		E ¹ %		E ¹ %
Valore energetico	Kj	1332	16%	266	3%	400	5%
Valore energetico	Kcal	320	16%	64	3%	96	5%
Grassi	g	24	34%	4,8	7%	7,2	10%
di cui saturi	g	17	83%	3,4	17%	5,1	25%
Carboidrati	g	0	0%	0	0%	0	0%
di cui zuccheri	g	0	0%	0	0%	0	0%
Proteine	g	25	51%	5	10%	7,5	15%
Sale	g	2	33%	0,4	7%	0,6	10%
Calcio	Mg	819	102% VRN ²	160	20% VRN ²	250	31% VRN ²
Vitamina B12	µg	1,8	72% VRN ²	0,36	14% VRN ²	0,54	22% VRN ²

IR1: Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

VNR 2: Valori nutritivi di riferimento

Osservazioni

Abbiamo prestato molta attenzione nella raccolta delle informazioni contenute in questo documento. Tali informazioni si basano sulla composizione del prodotto e sulla nostra conoscenza di esso fino alla data di pubblicazione di questo documento. FrieslandCampina si riserva il diritto di modificare la composizione del prodotto e, pertanto, le sue specifiche potrebbero essere soggette a modifiche. Per questi motivi, raccomandiamo nei casi in cui la composizione del prodotto è importante per decidere l'uso e la lavorazione dei nostri prodotti, che ci contatti per fornirti l'ultima versione della specifica di tale prodotto. I diritti di proprietà industriale e intellettuale relativi al prodotto (e alle sue specifiche) appartengono a Royal FrieslandCampina. Questo documento non deve essere copiato o divulgato a terzi senza la nostra autorizzazione scritta. Non saremo in grado di accettare alcuna responsabilità per perdite o danni a seguito di errore in queste informazioni. La completa accuratezza delle informazioni fornite non è garantita.

Mittente

Numero
Funzione
Data
Società

Martin Bakker
Proprietario della ricetta
18-6-2021

