



# Specifiche del formaggio Emmental

|                  |            |
|------------------|------------|
| Codice SAP       | 42660      |
| Codice originale | 42753      |
| Versione         | 2 . 1      |
| Data             | 23-03-2021 |

## Generale

|              |  |
|--------------|--|
| Prodotto     | Emmental 45+ senza crosta 3000g Scatola 4 pz - ES        |
| Stagionatura | 6 settimane (sono possibili tolleranze per stagionatura) |
| Unità EAN    | 2310262  |
| EAN Box      | 98710912076677   |

## Caratteristiche del prodotto

|   |   |
|---|---|
| Nome legale                             | Emmental olandese 45% MG/ES                         |
| Indicazione Geografica Protetta (IGP)   | No  |
| Denominazione di Origine Protetta (DOP) | No  |
| Gusto                                   | Aroma dolce e pronunciato insieme all'aroma di noci |
| Consistenza                             | Tagliabile, abbastanza forte                        |
| Taglio                                  | Fori multipli 10 - 30 mm                            |
| Colore interno                          | Uniforme avorio                                     |
| Crosta                                  | Non applicabile                                     |
| Colore crosta                           | Non applicabile                                     |
| Paese di origine                        | Paesi Bassi   |

## Dimensioni del formaggio

|           | <b>Peso Netto</b> |
|-----------|-------------------|
| Peso (kg) | 2,840             |

## 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) | 98,77 |      |   |
| Sale   | +/-   | 1,21 | % |
| 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                    | %   | 39,4        | 37,9   | 40      | Certificazione ISO 5534    |
| Grasso nella materia secca | %   | 47          | 46     | 48      | Certificazione ISO 1735    |
| Sale nella materia secca   | %   | 2,00        | 1,5    | 2,5     | Certificazione ISO 15151   |
| NaNO3 ·                    | Ppm |             |        | 10      | Certificazione ISO 14673-2 |
| ph                         |     | 5,6         | 5,4    | 5,8     | 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       | Metodo di analisi          |
|---|-------|---|---|--------------|--------------|----------------------------|
|   |       |   |   |              | M            |                            |
| <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 |   |   | 10000        | 50000        | 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                         | 1527   | Kj   |
| Valore energetico                         | 368    | Kcal |
| Grassi totali                             | 28,5   | g    |
| Di cui                                    |        |      |
| -Acidi grassi saturi                      | 19,8   | g    |
| -Acidi grassi monoinsaturi                | 7,9    | g    |
| - Acidi grassi polinsaturi                | 0,8    | g    |
| Colesterolo                               | 91,1   | Mg   |
| Grassi trans industriali                  | 0      | g    |
| Grassi trans di origine lattiero-casearia | 0,69   | g    |
| Carboidrati                               | 0      | g    |
| Di cui                                    |        |      |
| - zuccheri                                | Tracce | g    |
| Proteine (N * 6.38)                       | 26,7   | g    |
| Fibra                                     | 0      | g    |
| Sodio (calcolato dal contenuto di sale)   | 477    | Mg   |
| Sale                                      | 1,2    | g    |
| Acidi organici                            | 1,5    | g    |
| Calcio                                    | 865    | 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 <sup>1</sup> %      |               | E <sup>1</sup> %     |               | E <sup>1</sup> %     |
| Valore energetico | Kj    | 1527      | 18%                   | 305           | 4%                   | 458           | 5%                   |
| Valore energetico | Kcal  | 368       | 18%                   | 74            | 4%                   | 110           | 6%                   |
| Grassi            | g     | 28        | 41%                   | 5,6           | 8%                   | 8,4           | 12%                  |
| di cui saturi     | g     | 20        | 99%                   | 4             | 20%                  | 6             | 30%                  |
| Carboidrati       | g     | 0         | 0%                    | 0             | 0%                   | 0             | 0%                   |
| di cui zuccheri   | g     | 0         | 0%                    | 0             | 0%                   | 0             | 0%                   |
| Proteine          | g     | 27        | 53%                   | 5,4           | 11%                  | 8,1           | 16%                  |
| Sale              | g     | 1,2       | 20%                   | 0,2           | 4%                   | 0,4           | 6%                   |
| Calcio            | Mg    | 865       | 108% VRN <sup>2</sup> | 170           | 22% VRN <sup>2</sup> | 260           | 32% VRN <sup>2</sup> |
| Vitamina B12      | µg    | 1,9       | 76% VRN <sup>2</sup>  | 0,38          | 15% VRN <sup>2</sup> | 0,57          | 23% VRN <sup>2</sup> |

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

VNR 2: Valori nutritivi di riferimento

## Allergeni

---

Allergeni elencati secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011 Latte e suoi derivati

## Periodo di conservazione

---

Durata del prodotto a confezione chiusa 365 giorni

## Dichiarazioni

---

|              |  |
|--------------|--|
| OGM          | No   |
| Radiazioni   | No   |
| Legislazione | In conformità con la legislazione olandese ed europea. |

## Suggerimento per lo stoccaggio

---

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Temperatura di stoccaggio |        |
| Formaggi interi           | 0-7 °C |
| Formaggi pre confezionati | 0-7 °C |

## Dettagli dell'imballaggio – Imballaggio primario

---

|            |                |
|------------|----------------|
| Peso lordo | 2,860 kg       |
| Lunghezza  | 300 millimetri |
| Larghezza  | 100 millimetri |
| Altezza    | 100 millimetri |

## Dettagli dell'imballaggio – Imballaggio secondario

---

|            |                |
|------------|----------------|
| Peso lordo | 11,680 kg      |
| Lunghezza  | 404 millimetri |
| Larghezza  | 308 millimetri |
| Altezza    | 118 millimetri |

## Dettagli di imballaggio – Informazioni sui pallet

---

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| Descrizione del peso | Plt Euro 800x1200mm 860 kg |
| Lunghezza            | 120 centimetri             |
| Larghezza            | 80 centimetri              |
| Altezza              | 156 centimetri             |
| Cartone per strato   | 6                          |
| Coperture per pallet | 12                         |
| Cartone per pallet   | 72                         |
| CU per pallet        | 288                        |

## 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 Bonestroo  
Proprietario della ricetta  
23-3-2021

