

## 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

