

SCHEDA TECNICA

Edamer 40% m.g.s.s.

1. Caratteristiche generali

La materia prima, materiale di confezionamento e la produzione sono conformi alla normativa in materia ad esempio LFGB, regolamento del latte (Milch-VO), regolamento del formaggio (Käse-VO), direttiva del consiglio 92/46 CEE.

2. Descrizione

Produzione del formaggio: latte di vacca riscaldato con fermenti che diventa cagliata. La cagliata viene pressata negli stampi, salata e posta a maturare.

3. Composizione

Latte, fermenti, sale, caglio.

4. Caratteristiche chimiche / fisiche

Materia grassa sul secco	min. 40,0 %
Grasso assoluto	min. 21,0 %
Sostanza secca	min. 53,0 %
Umidità	max. 47,0 %
Sale	1,3 – 1,8 %
Proteine	ca. 25 %
pH	5,20 – 5,50

5. Caratteristiche microbiologiche

Coliformi	< 1000/g
Muffe e lieviti	< 100/g
Stafilocco Aureus	< 100/g
E. Coli	assenti/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

Milchwerke Schwaben eG · Postfach 3120 · 89021 Ulm (Donau)

6. Descrizione del prodotto

Aspetto	asciutto, giallo paglierino, sporadiche piccole occhiature
Consistenza	pasta morbida
Sapore	delicato
Odore	delicato

7. Durata del prodotto e Temperatura di conservazione

6 mesi dalla data di produzione
 Durata prodotto minima alla consegna: 90 giorni
 Temperatura di conservazione: tra +4°C e +8°C

8. Imballo

Un pezzo di formaggio rettangolare ca. 2,8 kg; L x A x L: 215 x 115 x 115 mm
 Formaggio confezionato in cryovac
 5 pezzi per cartone, cartone L x A x L: 555 x 120 x 245 mm
 56 cartoni / pallet
 8 strati / pallet
 Peso del pallet ca. 825 kg
 Altezza del pallet: 110 cm incluso 15 cm del pallet
 Euro-pallet in legno

9. Valori nutrizionali (medi per 100 g di prodotto)

Energia	1270 kJ / 303 kcal
Proteine	25,0 g
Carboidrati	< 0,1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Grassi	22,0 g
di cui saturi	14,7 g
Fibre	0,0 g
Sodio	0,6 g

10. Dichiarazione OGM

Con la presente si dichiara che l'etichettatura del prodotto non è necessario ai sensi della normativa CE 1829/2003 e CE 1830/2003 riguardo all'etichettatura, all'autorizzazione e alla tracciabilità di alimenti e mangimi animali geneticamente modificati.

11. Scheda allergeni in conformità alle direttive CE 2003/89/EG e 2005/26/EG

Prodotto contiene

- * Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati NO
- * Crostacei e prodotti a base di crostacei NO
- * Uova e prodotti a base di uova NO
- * Pesce e prodotti a base di pesce NO
- * Arachidi o prodotti a base d'arachidi NO
- * Soia e prodotti a base di soia NO
- * Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) SI
- * Frutta a guscio cioè: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Caya illinoiesis* Wangenh K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati NO
- * Sedano e prodotti a base di sedano NO
- * Senape e prodotti a base di senape NO
- * Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo NO
- * Lupino e prodotti a base di lupino NO
- * Molluschi e prodotti a base di molluschi NO
- * Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO₂ NO



Milchwerke Schwaben eG · Postfach 3120 · 89021 Ulm (Donau)

12. Materiale d'imballaggio

Si dichiara che, ai sensi dell'art. 16 paragrafo 1 della norma CE 1935/2004, tutto il materiale d'imballaggio utilizzato è conforme ai requisiti legali e non rischioso a contatto con gli alimenti.

13. Tariffa doganale: 040690239900

**Agente esclusivo per l'Italia:
L'INTERFORM SRL – Via Carlo Farini 70 – 20159 Milano**

07.12.2012

Milchwerke Schwaben eG
Reuttler Str. 142
89231 Neu-Ulm/Schwaighofer

Responsabile Qualità