

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 00

Rev. 01

Data 03/01/2020

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

EMMENTAL

Codice Articolo	IDA0496
Codice EAN	8011192002491
Denominazione di vendita	Emmental
Denominazione legale	Formaggio
Stabilimento di Produzione	Golosità Sannite srl, C.da Cese Nove, San Salvatore Telesino – 82100 (Bn)
Distributore	I.D.AL. srl, Zona Ind.le Pezzapiana, 82100 - Benevento
Bollo CE (produzione)	-
Bollo CE (porzionatura)	IT D2C 6M CE
Processo di trasformazione/trattamento	Porzionamento, Confezionamento
Ingredienti	Latte, sale, fermenti lattici, Caglio microbico. Paese di origine del latte UE
Allergeni (Reg. CE n.1169/2011)	Latte
OGM (Reg. CE n.1829-1830/2003)	Assenti
Modalità di conservazione	+ 2°C/+4 °C
Shelf life	65 giorni
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Colore tipico del formaggio, bianco avorio con sfumature giallo semilucido
Aspetto interno	Morbido, elastico
Consistenza al taglio	Elastica, compatta.
Odore/Sapore	Delicato

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1515
	kcal	365
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	29
	g	19
Carboidrati di cui zuccheri	g	0
	g	0
Proteine	g	26
Sale	g	1

-Caratteristiche microbiologiche-

PARAMETRO	Risultato	Riferimento
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg 1441/2007
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Da Scheda Fornitore
Enterobacteriaceae	< 1.000 cfu/g	Da Scheda Fornitore
Coliformi	< 1.000 cfu/g	Da Scheda Fornitore
E. Coli	< 100 cfu/g	Da Scheda Fornitore
Staphylococcus Aureus	< 100 cfu/g	Da Scheda Fornitore
Muffe e lieviti	< 1.000 cfu/g	Da Scheda Fornitore

-Confezionamento-

Confezione	Tipologia: Vaschetta in PE (Lato a contatto con l'alimento) Dimensioni: 127 mm x 240 mm x 9 mm Peso netto: 60 g
Imballo	Tipologia: Cartone Dimensioni (L x l x h): 265 mm x137 mm x243 mm N° pezzi per collo: 30 Peso netto collo:1.8 kg
Pallet	Tipologia: Plastica/Legno, a perdere – a rendere. Tara: 3-25 kg N° imballi per pallet: 96 N° colli per strato pallet: 24



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST	
Ed. 00	Rev. 01
Data 03/01/2020	Pag. 2 di 2
Compilato ed approvato da RQ	

-SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n. 1169/2011)-

Allergeni	Presente nel Prodotto				Presente nel sito produttivo	
	Ingrediente, coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)			
	Si	No	Si	No	Si	No
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X			X	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryllus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X		X