

Scheda Tecnica Fette di Emmental 45% grasso - METRO CHEF

	Data	Creata/Aggiornata da QA Metro Italia	Modifiche
Creazione:	12/04/2017	Stefano P	
Revisione:	01/08/2019	Stefano P	

Prodotto - Marchio:	Fette di Emmentaler 45% grasso - METRO CHEF		
Formato:	Vaschetta da 1kg ca.		
Gruppo prodotto:	Formaggio		
Denominazione commerciale:	Emmentaler Fette		
Origine:	Olanda		
Produttore:	Kaas-Pack Holland B. V.		
N. Aut. San. Stabilimento:	NL Z 0159 EG		
Vita totale / Vita minima alla consegna pari ai 2/3 della vita totale	4 mesi (120 giorni)	80 giorni	
Modalità di indicazione della scadenza/TMC	Da consumarsi preferibilmente entro il: GG/MM/AA		
Modalità di conservazione prima e dopo apertura (specificando tempo e temperatura)	Prima dell'apertura: Conservare al buio in frigo da +1°C a +7°C, umidità relativa max 65%. Dopo l'apertura: una volta aperta la confezione, conservare in frigo da +1°C a +7°C e consumare tempestivamente.		
Quantità degli ingredienti e relative percentuali (indicare gli allergeni)	LATTE VACCINO pastorizzato >98,3% Sale +/- 1,2% Fermenti lattici <0,5% Caglio microbico <0,5%		
Allergeni in tracce	NN		

Parametri			
Caratteristiche chimico-fisiche	Acqua	36-40%	
	Grasso sulla sostanza secca	45-49,9%	
	Sale (NaCl)	1,4-2,6%	
	pH	5,4-5,9%	
Caratteristiche microbiologiche	E.coli	100	1000
	Coliformi	100	1000
	Stafilococchi coagulasi positivi	100	1000
	Lieviti	1000	50000
	Muffe	1000	10000
	Salmonella	n.n./25g	---
	Listeria monocytogenes	n.n./25g	---
Valori nutrizionali medi indicativi per 100g	Energia	369kcal/1527kj	
	Grassi	29g	
	Di cui acidi grassi saturi	20g	
	Carboidrati	<0,1g	
	Di cui zuccheri	<0,1g	
	Proteine	27g	
	Sale	1,2g	

Caratteristiche sensoriali	
Colore:	Avorio uniforme, con piccoli fori irregolari, tipici del prodotto
Gusto:	Delicato e puro
Consistenza:	Flessibile, morbida

Packaging		
	Materiale	Dimensioni
Imballo primario	Vaschetta plastica trasparente con film plastico trasparente	39,0 x 13,0 x 4,7 cm
Imballo di trasporto	Cartone corrugato	40,0 x 26,6 x 15 cm
Pallets	Legno	120 x 80 x 194,4h cm

Altri requisiti	
Foto del prodotto sfuso	

Legislazione/OGM/Imballi/Certificazioni	
Requisiti legali	Il formaggio è un prodotto naturale. Le informazioni sono soggette a fluttuazioni naturali e tecniche del prodotto.
Requisiti relativi agli OGM.	I prodotti fabbricati da Kaas-Pack non contengono OGM secondo il regolamento CE n. 1829/2003 e 1830/2003.
Requisiti relativi ai residui.	Non vengono utilizzate tecnologie di irradiazione.
Imballi	I materiali di imballaggio sono conformi ai regolamenti CE 10/2011 e 1935/2004.
Certificazioni del produttore	BRC / IFS / VLOG / SKAL

Autorizzazione Fornitore		
Data	Timbro	Firma
Per eventuali errori e/o omissioni e per tutto quanto ivi non espressamente citato, si rimanda alla scheda tecnica redatta dal produttore che dovrà sempre essere allegata alla presente scheda tecnica di proprietà esclusiva di Metro Italia Cash and Carry.		