



Scheda Tecnica Prodotto

CT.EMMENTALER SWITZERLAND AOP
BLOCCHI

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 5

Data Revisione 26/12/2022

Caratteristiche Generali

Revisione	5
Codice Articolo	53C575C
Paese di Mungitura	Svizzera
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Svizzera
Descrizione Prodotto	CT.EMMENTALER SWITZERLAND AOP BLOCCHI
Tipologia Prodotto	EMMENTAL SVIZZ.
Stagionatura Media	5 M

Descrizione

Generalità	formaggio Emmental Svizzero
Formato	da 6 kg, tranci, sottovuoto
Crosta	asciutta, dura, naturale
Pasta	con occhiatura tipica, dura
Colore	giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	delicato, sapore di noce
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	13,04

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	36.5
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE, sale, caglio
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1624/398
Grassi	31
Di cui Saturi	20
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	29
Sale	0.5

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	100

Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Lunghezza (cm)	44
Larghezza (cm)	24,5
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	2
Tara (Kg)	0,44
Barcode Articolo	2606270000000



Scheda Tecnica Prodotto
CT.EMMENTALER SWITZERLAND AOP
BLOCCHI

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 5

Data Revisione 26/12/2022

Barcode Confezione

2606270000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	35
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	7
Barcode Contenitore	9800222614809

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	<1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	<100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	<1.000
Lieviti	<10.000
Muffe	<1.000