



## Scheda Tecnica Prodotto

CART. EMMENTALER SWITZERLAND AOP  
TRANCI

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 30/12/2020

### Caratteristiche Generali

Revisione	3
Codice Articolo	53C575F
Paese di Mungitura	Svizzera
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Svizzera
Descrizione Prodotto	CART. EMMENTALER SWITZERLAND AOP TRANCI
Tipologia Prodotto	EMMENTAL SVIZZ.
Stagionatura Minima	120
Stagionatura Media	5 M

### Descrizione

Generalità	formaggio Emmental Svizzero
Formato	parallelepipedo rettangolare, da 7 kg, sottovuoto
Crosta	asciutta
Pasta	dura, con occhiatura tipica
Colore	giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	delicato, sapore di noce
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	14

### 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)	120
Vita Residua al Ricevimento (gg)	60

### Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	22
Altezza (cm)	24
Pezzi per Unità di Vendita	2
Tara (Kg)	0,7



**Scheda Tecnica Prodotto**  
CART. EMMENTALER SWITZERLAND AOP  
TRANCI

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 30/12/2020

Barcode Articolo **9764012088030**

Barcode Confezione **9764012088030**

### Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **35**

Strati per Pallet **5**

Cartoni per Strato **7**

### Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **1.000**

*E. coli* (ufc/g) **100**

*Salmonella spp.* (ufc/25g) **Assente**

*Listeria Monocytogenes* (ufc/25g) **Assente**

*Stafilococco aureo* (ucf/g) **1.000**

Lieviti **10.000**

Muffe **1.000**