PERI Srl - Bolzano

## *SCHEDA TECNICA*

**PRODOTTO** **CHEDDAR 50% m.g.n.s.s - con beta carotene**

**INGREDIENTI** Latte pastorizzato, sale, fermenti, caglio microbico, beta carotene (E160a)

| | |
|---|---|
| Confezione | Sacchi termoretraibili sottovuoto |
| Codice INTERNO | CHE8400 |
| Codice EAN | 2551593******* |
| Codice ITF | |

**COMPOSIZIONE**

| | |
|---|---|
| Pezzi x Cartone | 3 |
| Cartone per Strato | 8 |
| Strati per Pallet | 10 |

**DIMENSIONI in cm (A x L x P)**

| | |
|---|---|
| Pezzo | 9,0 x 28,0 x 9,0 |
| Cartone | 21,0 x 38,0 x 30,0 |
| Altezza Pallet (80 x 120) | 120 |

| **PESO** | Netto | Lordo |
|---|---|---|
| Pezzo | 3,3 kg | 3,307 kg |
| Cartone | 9,9 kg | 10,17 kg |
| Pallet | | 814,00 kg |

**VITA DEL PRODOTTO** min. 90 giorni

**DATI ORGANOLETTICI**

| | |
|---|---|
| Aspetto | Esternamente rossastro con pasta compatta, internamente liscio, compatto |
| Sapore / Odore | puro, leggermente acidulo |

| **DATI CHIMICI** | ***Valore*** | ***Metodo di Analisi*** |
|---|---|---|
| Sostanza Secca | min 62% | Metodo Foil |
| Grasso sulla Sostanza Secca | min 50% | calcolato |
| Sale | 1,6% - 1,9% | Titolazione volumetrica |
| Ph | 5,1 - 5,5 | ph-Meter |

| **DATI BATTERIOLOGICI** | | | m | M | **metodo** |
|---|---|---|---|---|---|
| E.Coli | cfu/g | (n=5 ; c=2) | 100 | 1000 | ISO 16649-1 o 2 |
| Salmonella | 25g | (n=5 ; c=0) | non comprovabile | | EN/ISO 6579 |
| Listeria | 25g | (n=5 ; c=0) | non comprovabile | | EN/ISO 11290-1 |
| Stafilococchi | cfu/g | (n=5 ; c=2) | 100 | 1000 | EN/ISO 6888-1 o 2 |

| **VALORI NUTRIZIONALI** | 100 g | |
|---|---|---|
| Energia | 1624 | kJ |
| | 391 | kcal |
| Grassi g | 32 | |
| Di cui saturi g | 20,8 | |
| Carboidrati g | < 0,1 | |
| Di cui zuccheri g | < 0,1 | |
| Proteine g | 25 | |
| Sale g | 1,8 | |

**ALLERGENI ai sensi della normativa vigente Regolamento (EU) Nr. 1169/2011**
Latte e derivati, incluso il lattosio

**OGM:**
Nella produzione del prodotto non vengono usate materie prime, sostanze o additivi geneticamente modificati secondo al Regolamento (EC) Nr. 1829/2003 e Regolamento (EC) Nr. 1830/2003

**MODALITA` DI CONSERVAZIONE**
conservare in frigo a +2C° - +8C°