



Scheda Tecnica Prodotto

CART. CHEDDAR 50% 3KG(4 PZ)

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 9

Data Revisione 26/10/2020

Caratteristiche Generali

Revisione	9
Codice Articolo	18C560C
Paese di Mungitura	Germania
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Germania
Descrizione Prodotto	CART. CHEDDAR 50% 3KG(4 PZ)
Tipologia Prodotto	ALTRI FORMAGGI
Stagionatura Minima	21
Stagionatura Media	30 giorni

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino, a pasta semidura
Formato	parallelepipedo rettangolare, sottovuoto, da 3 kg circa
Crosta	sottile
Pasta	compatta, elastica, adatta al taglio, assenza di occhiature
Colore	arancione
Sapore Aroma Odore	tipico, leggermente acidulo, dolce
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	12

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	37
Tenore Materia Grassa sul secco %	50
Ingredienti	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, colorante, E160a
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1618/390
Grassi	32
Di cui Saturi	23
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	25
Sale	1,7

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	180
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	30
Larghezza (cm)	40
Altezza (cm)	10
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,44



Scheda Tecnica Prodotto

CART. CHEDDAR 50% 3KG(4 PZ)

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 9

Data Revisione 26/10/2020

Barcode Articolo **2875090000000**

Barcode Confezione **0401355720346**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore **56**

Strati per Pallet **9**

Cartoni per Strato **6**

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g) **500**

E. coli (ufc/g) **<10**

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

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

Stafilococco aureo (ucf/g) **100**

Lieviti **1000**

Muffe **100**