


**CODICE ARTICOLO: 100704**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Formaggio erborinato Edelpilz

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Bergader Edelpilz / Bergader Piccante

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** Formaggio semimolle a pasta erborinata  
50% m.g.s.s. Confezione: rettangolare da banco taglio 3,4 kg ca.

**PROVENIENZA:** Baviera

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE:** Bergader Privatkäserei GmbH,  
Weixlerstrasse, 16 – 83329 Waging am See (DE)

**BOLLO CEE:**  
DE BY 13049 EG

**LISTA INGREDIENTI** (etichetta): **Latte** vaccino, sale, fermenti lattici, caglio microbico, colture selezionate di muffe blu.

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

<b>Codice articolo</b>	<b>100704</b>	<b>Scadenza garantita</b>	60 gg minimo
<b>Deteriorabilità (art. 62)</b>	Non deteriorabile	<b>Reparto</b>	Banco taglio
<b>Nomenclat. Doganale</b>	04064090	<b>Grammatura</b>	3,4 kg ca.
<b>Temp. conservazione</b>	+2°C - +7°C	<b>Temp. trasporto</b>	Secondo normativa
<b>INDICOD pezzo</b>	2255163PPPPPV	<b>EAN cartone</b>	4006402300287
<b>Pezzi per cartone</b>	1	<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per pallet</b>	8	<b>Tot. cartoni per pallet</b>	128
<b>Dimensioni pezzo mm</b>	L 290 x P 125 x H 105	<b>Dimens. cartone mm</b>	L 305 x P 155 x H 135

<b>INGREDIENTI</b> (in ordine decrescente)	<b>ORIGINE</b>	<b>PROVENIENZA</b> (stato o area)	<b>COADIUVANTE TECNOLOGICO</b>	<b>ADDITIVO</b>
1. Latte termizzato	naturale	Germania	no	no
2. Sale	naturale		no	no
3. Fermenti lattici	naturale		no	no
4. Caglio microbico	naturale		no	no
5. Cloruro di calcio*	naturale		si*	no
6. Colture di muffa edibile	naturale		no	no

\* da non indicare in etichetta in quanto coadiuvante tecnologico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco giallastro. Il corpo è venato da muffe di colore verde scuro o blu. Con l'aumentare dell'età il prodotto presenta una maggior crescita di muffe blu e presenza di siero sulla crosta.
<b>Odore</b>	Aromatico, caratteristico della muffa blu.
<b>Sapore</b>	Da speziato a intensamente piccante con l'aumentare dell'età.
<b>Consistenza</b>	Affettabile, leggermente friabile.
<b>Modalità di utilizzo</b>	Sia per consumo diretto che come ingrediente in cucina. Prima della consumazione si raccomanda di lasciare il formaggio per circa mezz'ora – tre quarti d'ora a temperatura ambiente di 18 – 20°C circa.
<b>Modalità di conservazione dopo l'apertura</b>	Una volta aperto, avvolgere il formaggio in carta d'alluminio bucherellata e consumare entro pochi giorni.
<b>NOTE</b>	Crosta edibile, senza glutine, senza conservanti, senza OGM, caglio microbico (adatto a diete vegetariane)

CERTIFICAZIONI
IFS – OGM free - Halal

PACKAGING			
TIPO	COMPOSIZIONE	PESO	DICHIARAZIONE DI IDONEITA'
<b>Primario</b>	ALU41 - Foglia di alluminio per alimenti 18µm	13,8g / foglio	LFGB*
<b>Secondario</b>	Cartone per alimenti	212,57 g	LFGB*
<b>MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO:</b> Numero progressivo da max. 4 cifre			
<b>MODALITA' DI INDICAZIONE SCADENZA:</b> DD / MM / YY			

\*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (EU N. 1169/2011)					
VALORI NUTRIZIONALI	U.M.	100g	Porz. 30g	*GDA % 30g	ALLERGENI
Valore energetico	KJ	1371	411	5	Latte (Lattosio <0,1g/100g)
Valore energetico	Kcal	331	99	5	
Grassi totali	g/100g	28,1	8,4	12	
Acidi grassi saturi	g/100g	18,1	5,4	27	
Acidi grassi monoinsaturi	g/100g	7,0	2,1		
Acidi grassi poli-insaturi	g/100g	0,7	0,2		
Carboidrati	g/100g	0,1	0,0	0	
Zuccheri	g/100g	0,1	0,0	0	
Fibra alimentare	g/100g	0	0		
Proteine	g/100g	19,4	5,8	12	
Sale	%	3,5	1,1	18	
Calcio	mg/100g	600	180	23	

\* Valori di riferimento medi per un adulto (8400 kJ / 2000 kCal)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E METALLI					
ANALISI	U.M.	VALORI	RIFERIM.	METODO	FREQUENZA
Stafilococchi coagulasi +	Cfu/g	10 <sup>2</sup> -10 <sup>3</sup>	5,c=2	§64 LFGB L 01 00-23/MUVA	mensile
Lysteria monocytogenes	In 25g	No/25g	5,c=0	§64 LFGB L 00 00-32/MUVA	mensile
Salmonella spp.	In 25g	No/25g	5,c=0	§64 LFGB L 00 00-20 / MUVA	mensile
Escherichia coli	Cfu/g	10 <sup>2</sup> -10 <sup>3</sup>	5,c=2	TBX-Agar	Ogni lotto
Metalli pesanti: Pb	Conformi alla legge europea				
Metalli pesanti: Cd	Conformi alla legge europea				