

		
CODICE ARTICOLO: 1029		
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio erborinato Edelpilz		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Bergader Edelpilz a cubetti		
DESCRIZIONE PRODOTTO: Cubetti di formaggio semimolle a pasta erborinata 50% m.g.s.s. Confezione: vaschetta da 500g		PROVENIENZA: Baviera LAVORAZIONE: Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Tanelli Elio S.r.l., Via delle Battaglie – Loc. Castel Venzago – 25017 Lonato del Garda (BS)		BOLLO CEE: IT 03/809 CE
LISTA INGREDIENTI (etichetta): Latte vaccino, sale, fermenti lattici, antiagglomerante: cellulosa, caglio microbico, colture selezionate di muffe blu.		

INFORMAZIONI LOGISTICHE			
Codice articolo	1029	Scadenza garantita	45 gg minimo
Deteriorabilità (art. 62)	Non deteriorabile	Reparto	Libero servizio
Nomenclat. Doganale	04064090	Grammatura	500 g
Temp. conservazione	+2°C - +7°C	Temp. trasporto	Secondo normativa
EAN pezzo	4006402010292	EAN cartone	4006402210296
Pezzi per cartone	4	Cartoni per strato	10
Strati per pallet	10	Tot. cartoni per pallet	100
Dimensioni pezzo mm	L 160 x P 43 x H 260	Dimens. cartone mm	L 265 x P 105 x H 330

INGREDIENTI (in ordine decrescente)	ORIGINE	PROVENIENZA (stato o area)	COADIUVANTE TECNOLOGICO	ADDITIVO
1. Latte termizzato	naturale	Germania	no	no
2. Sale	naturale		no	no
3. Fermenti lattici	naturale		no	no
4. Cellulosa	naturale		no	Antiagglomer. E460
5. Caglio microbico	naturale		no	no
6. Cloruro di calcio*	naturale		si*	no
7. Colture di muffa edibile	naturale		no	no

* da non indicare in etichetta in quanto coadiuvante tecnologico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco giallastro. Il corpo è venato da muffe di colore verde scuro o blu.
Odore	Aromatico, caratteristico della muffa blu.
Sapore	Da speziato a intensamente piccante con l'aumentare dell'età.
Consistenza	Lavorato in cubetti.
Modalità di utilizzo	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.
Modalità di conservazione dopo l'apertura	Una volta aperto, lasciare il formaggio nella vaschetta originaria, coperta da una pellicola, e consumare entro pochi giorni.
NOTE	Senza glutine, senza conservanti, senza OGM, caglio microbico (adatto a diete vegetariane)

CERTIFICAZIONI
IFS – OGM free

PACKAGING			
TIPO	COMPOSIZIONE	PESO	DICHIARAZIONE DI IDONEITA'
Primario	Vaschetta in plastica termoformata per alimenti PP e pellicola top Vaschetta OPA-PP	45,3 g**	LFGB*
Secondario	Cartone per alimenti	332 g	LFGB*
MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO: Lettera "L" seguita da numero progressivo di max. 4 cifre, slash e due cifre per indicare l'anno di produzione.			
MODALITA' DI INDICAZIONE SCADENZA: DD / MM / YY			

*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

**Peso totale comprensivo di: vaschetta (44 g), pellicola top vaschetta (1,3 g).

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 ² -10 ³	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 ² -10 ³	5,c=2	TBX-Agar	Ogni lotto
Metalli pesanti: Pb	Conformi alla legge europea				
Metalli pesanti: Cd	Conformi alla legge europea				