



Scheda Tecnica Prodotto

CART. EDAMER PALADIN

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 1

Data Revisione 08/05/2017

Caratteristiche Generali

Revisione	1
Codice Articolo	40C527F
Paese di Mungitura	Germania
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Germania
Descrizione Prodotto	CART. EDAMER PALADIN
Tipologia Prodotto	EDAMER
Stagionatura Media	4 settimane

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino, a pasta semidura
Formato	parallelepipedo rettangolare
Crosta	sottile, giallo paglierino
Pasta	elastica, untuosa, occhiatura rara, di dimensioni di un pisello
Colore	da bianco/avorio a giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	dolce, puro
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	9,9

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	47
Tenore Materia Grassa sul secco %	40
Ingredienti	latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1235/297
Grassi	22
Di cui Saturi	14
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	25
Sale	2

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	270
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	37
Larghezza (cm)	29
Altezza (cm)	11
Pezzi per Unità di Vendita	3
Tara (Kg)	0,21



Scheda Tecnica Prodotto

CART. EDAMER PALADIN

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 1

Data Revisione 08/05/2017

Barcode Articolo

2876510000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	64
Strati per Pallet	8
Cartoni per Strato	8

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	10.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	1.000
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	1.000
Lieviti	10.000
Muffe	1.000