

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 08/03/2025 Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  | | Pagina 1 di 5 |

1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

| | |
|--|---|
| Marchio | |
| Denominazione | FORMAGGIO EMMENTAL |
| Descrizione | Formaggio a pasta dura.Senza Glutine. |
| Provenienza carne | Provenienza latte UE. |
| Processo produttivo | Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0 / -2°C) e collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità del prodotto e della confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio. |
| Tipo confezionamento | Atmosfera protettiva. |
| Stagionatura | // |
| Shelf life sfuso (giorni) | // |
| Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni) | 55 giorni dal confezionamento. |
| Modalità conservazione sfuso | // |
| Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva | Temperatura di conservazione +2°/+4°C. |
| Indicazioni per l'uso | Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo. |
| OGM | Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003). |
| Destinazione d'uso | Tutti i consumatori, eccetto coloro che presentano intolleranze o allergie alle proteine del LATTE |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 08/03/2025 Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  | | Pagina 2 di 5 |

| <i>Formato e peso medio</i> | | | |
|-----------------------------|---|---------------|-------------------|
| <i>Codice</i> | <i>Descrizione</i> | <i>EAN</i> | <i>Peso Medio</i> |
| 4106 | FORMAGGIO EMMENTAL 70 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041067 | Kg 0,07 |
| 4107 | FORMAGGIO EMMENTAL 80 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041074 | Kg 0,08 |
| 4119 | FORMAGGIO EMMENTAL 55 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041197 | Kg 0,06 |
| 4120 | FORMAGGIO EMMENTAL 60 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041203 | Kg 0,06 |
| 4126 | FORMAGGIO EMMENTAL 100 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041265 | Kg 0,10 |
| 4130 | FORMAGGIO EMMENTAL 120 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041302 | Kg 0,12 |
| 4140 | FORMAGGIO EMMENTAL 500 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041401 | Kg 0,50 |
| 4142 | FORMAGGIO EMMENTAL 2000 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune | 8029964041425 | Kg 2,00 |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 08/03/2025 Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  | | Pagina 3 di 5 |

| <i>Imballo</i> | | | | | | |
|----------------|------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <i>Codice</i> | <i>Dimensioni (mm)</i> | <i>Tara (kg)</i> | <i>Pz X Imb</i> | <i>Imb X Strato Min</i> | <i>Imb X Strato Max</i> | <i>Strati per pallet .</i> |
| 4106 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 4107 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 4119 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 4120 | 220x132x237 | 0,12 | 20 | 29 | 29 | 6 |
| 4126 | 220x132x237 | 0,12 | 15 | 29 | 29 | 6 |
| 4130 | 240x200x130 | 0,12 | 10 | 18 | 18 | 5 |
| 4140 | 410x240x170 | 0,35 | 4 | 18 | 18 | 5 |
| 4142 | 410x240x170 | 0,35 | 4 | 18 | 18 | 5 |

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20

Pallet legno FOR 50

Film estensibile LDPE 4

| <i>Ingredienti</i> | |
|----------------------|--|
| <i>Materia Prima</i> | <i>Lista Ingredienti</i> |
| FORMAGGIO EMMENTAL | LATTE pastorizzato, sale,fermenti lattici, caglio microbico.Origine LATTE: UE. Prodotto in Germania e affettato in Italia. |

| | | |
|---|-------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 08/03/2025 Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  | | Pagina 4 di 5 |

2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

| Caratteristiche sensoriali e organolettiche | |
|---|-------------|
| Parametro | Descrizione |
| Colore | Giallo oro |
| Sapore | Aromatico |
| Odore | Aromatico |

| Caratteristiche nutrizionali | |
|------------------------------|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| Energia (Kj) | 1515 |
| Energia (Kcal) | 365 |
| Grassi (g/100g) | 29 |
| Grassi Saturi (g/100g) | 19 |
| Carboidrati (g/100g) | 0,0 |
| Zuccheri (g/100g) | 0,0 |
| Proteine (g/100g) | 26 |
| Sale (g/100g) | 1,0 |

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|---------------------------------|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| pH | 5,2 - 5,6 |
| aW | // |

| Criterio microbiologico di sicurezza alimentare | |
|---|-------------|
| Parametro | Valori medi |
| Escherichia coli (Ufc/g) | <100 |
| Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g) | <100 |
| Salmonella Ssp (Ufc/25g) | Assente |
| Listeria Monocytogen.(Ufc/25g) | Assente |

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024 | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 08/03/2025 Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  | | Pagina 5 di 5 |

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

| | Allergene Alimentare | Presente | Assente | Cross contamination |
|----|--|----------|---------|---------------------|
| 1 | Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno | | X | |
| 2 | Lupino e derivati | | X | |
| 3 | Molluschi e/o derivati | | X | |
| 4 | Crostacei e/o derivati | | X | |
| 5 | Uova e/o derivati | | X | |
| 6 | Pesce e/o derivati | | X | |
| 7 | Arachide e/o derivati | | X | |
| 8 | Soia e prodotti a base di soia | | X | |
| 9 | Latte e/o derivati | X | | |
| 10 | Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi | | X | |
| 11 | Sedano e derivati | | X | |
| 12 | Senape e prodotti a base di senape | | X | |
| 13 | Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero | | X | |
| 14 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2 | | X | |

3 - Controlli, adempimenti e normative

| |
|-------------------------------------|
| <i>Nr di Riconoscimento</i> |
| IT 1810 L CE |
| <i>Accreditamenti e Certific.</i> |
| IFS 8 |
| <i>Verifica</i> |
| Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini |
| <i>Approva</i> |
| R.G.Q. - Bruno Montorsi |