



Immagine prodotto

Sennerstolz Edamer 40%



Codice prodotto	20250
Descrizione prodotto	formaggio da taglio semiduro, prodotto con latte pastorizzato con 40% di grassi su materia secca.
Ingredienti	latte pastorizzato, batteri lattici, sale, caglio.
Altre informazioni	- caglio microbico - senza lattosio (lattosio < 0,1g/100g)
Target	nessun target specifico
Utilizzo	pronto da consumare
Peso/Quantità	circa 3,5 - 4 Kg
Confezione	sacco alimentare
Conservazione	conservare a +4°C. Dopo l'apertura consumare entro 4 giorni
Trasporto	camion frigo, mantenere sempre la catena del freddo

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...	100 g		Allergeni (ai sensi della Reg. UE 1169/2011)	
	Il prodotto può contenere			
Valore energetico	1252	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	301	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	22	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	14	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	0	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	0	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	25	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	1	g	Frutta a guscio e prodotti derivati	no
Valori nutrizionali aggiuntivi:			Sedano e prodotti derivati	no
			Senape e prodotto derivati	no
			Semi di sesamo e prodotti derivati	no
			Anidride solforosa e solfiti (<10 mg/kg SO ₂)	no
			Lupini e prodotti derivati	no
			Molluschi e prodotti derivati	no
Informazioni per vegetariani e vegani			Lacto-Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce)	si
			Lacto-Vegetariani (no carne - no pesce - no uova)	si
			Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce - no latte)	no
			Vegani (nessun prodotto di derivazione animale)	no


 Codice prodotto **20250**
Sensoriali
Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA

Aspetto	senza crosta
Colore	colore uniforme, dall'avorio al giallo pallido
Perforazione	abbastanza regolare, rotondo
Impasto	liscio, morbido
Odore	puro e dolce, non acido
Sapore	puro e dolce, non acido

Analisi
Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA

<i>Critero</i>	<i>Valore ideale</i>	<i>Range di tolleranza</i>	<i>Metodo</i>
Contenuto di grassi	22,00%	varie	ISO 3433 o IR
Contenuto materia secca	55,00%	≥ 53%	ISO 5534 o IR
FIDM contenuto	45,00%	39% - 44%	calcolo
Fosfatasi	negativa	---	ISO 11816-2

Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA

<i>Criteria</i>	<i>Valore ideale</i>	<i>Range di tolleranza</i>	<i>Metodo</i>
Listeria monocytogenes	negativo in 25g	---	ISO 11290-1
Salmonella	negativo in 25g	---	ISO 6579
K(+) stafilococchi	≤ 100 ufc/g	---	ISO 6888
Escheria coli	≤ 100 ufc/g	---	ISO 16649-1
Coliformi	≤ 10.000 ufc/g	+ 3000	ISO 4832

Informazioni aggiuntive

Packaging:	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE
Residui e contaminanti:	Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno
HACCP:	Implementato secondo il Regolamento (EC) 852/2004 e 853/2004
OGM:	Nella produzione non vengono impiegati OGM o derivati
Requisiti legislativi:	Conformità alla legislazione austriaca ed EU
Certificati:	IFS
Bollo CE sanitario:	AT 50190 EG
Bollo per produzione biologica:	AT-BIO-902

 * Documento generato elettronicamente ed è valido
 senza firma

Creato da:

Bruckmoser

controllato:

Prechtl

autorizzato:

Wallmann