

## FORM. EDAMER A FETTE 1Kg 2x500g

**CODICE / CODE: 62200**

**1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:**  
 Fettine di formaggio semiduro a pasta cotta confezionate in atmosfera protettiva / Semihard cheese slices packed in protective atmosphere

**PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:**  
**OLANDA / THE NETHERLANDS**

**2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:**

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE vaccino / cow's MILK	97,5	animale/ animal	NL,DE,DK
sale / salt	2	naturale / natural	NL,DE
fermenti lattici / cultures	<1	microbico/ microbial	DE,DK,FR,NL
caglio / rennet	<1	microbico/ microbial	NL,DE,DK

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	<b>x</b>	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

**3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM**

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		<b>x</b>	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		<b>x</b>	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products		<b>x</b>	
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		<b>x</b>	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		<b>x</b>	
Soia e derivati/ Soybean and soy based products		<b>x</b>	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	<b>x</b>		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		<b>x</b>	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		<b>x</b>	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		<b>x</b>	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		<b>x</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO <sub>2</sub> / Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration than 10mg/kg or 10mg/L referred as SO <sub>2</sub>		<b>x</b>	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		<b>x</b>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		<b>x</b>	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		<b>x</b>	
Derivati di OGM / Derived from GMO		<b>x</b>	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		<b>x</b>	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		<b>x</b>	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	<b>x</b>		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		<b>x</b>	

**4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE**

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1314	kJ/100g
Energia / Energy	314	kcal/100g
Grassi / Fat	23,9	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	16,2	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g/100g
di cui zuccheri / of which sugars	0	g/100g
Proteine / Protein	25,3	g/100g
Sale / Salt	2	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / CHEMICAL-PHYSICAL VALUES ( at the moment of production)

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	44,8		%	
Sostanza secca / Dry matter	55,2		%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	40		%	
Grasso tal quale / Fat	23,9		%	
Proteine / Proteins	25,3		%	
Sale / Salt	1,7		%	
pH				

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / MICROBIAL VALUE (at the production)

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds e / and Lieviti / Yeasts		UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	colore avorio / color ivory
Odore - Sapore / Smell - taste	delicato, lieve e gradevole / delicate, soft and pleasant
Aspetto / Appearance	fettine prive di crosta (9x9 cm) / slices without rind (9x9 cm)
Struttura - Consistenza / Texture	elastica e compatta / elastic and compact
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	x
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	

8) DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	1 (2x500g)	Kg	peso fisso / fixed weight
Dimensione pezzo / Size of piece	9x9	cm	
Dimensione cartone / Size of box	39,5 x 26,5 x 16	cm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight			
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight			
Pezzi per cartone / Pieces per carton	6	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	6	kg	peso fisso / fixed weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	9	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	10	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	90	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	540	kg	peso fisso / fixed weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	vaschetta, confezionato in ATM / tray, ATM packed	plastica ad uso alimentare / plastic for foodstuffs
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cardboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	8	mesi / months	dal confezionamento / from packaging date
Stagionatura / Maturing			
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	max +7	°C	
codice / code			
Codice EAN pezzo / EAN code for piece	8030108622004		
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box	(01)18030108622001(15)xxxxxx(10)lot		
Codice doganale / Customs code			

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / LAW REFERENCE

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 2

DATA: 03/09/2019

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

IT  
06 14  
CE