




S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		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, incartonnamento 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	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		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 0,070
4107	FORMAGGIO EMMENTAL 80 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041074	Kg 0,080
4119	FORMAGGIO EMMENTAL 55 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041197	Kg 0,055
4120	FORMAGGIO EMMENTAL 60 g AP LATTERIA ITALIA RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041203	Kg 0,060
4126	FORMAGGIO EMMENTAL 100 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041265	Kg 0,100
4130	FORMAGGIO EMMENTAL 120 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041302	Kg 0,120
4140	FORMAGGIO EMMENTAL 500 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041401	Kg 0,500
4142	FORMAGGIO EMMENTAL 2000 g AP RACCOLTA DIFFERENZIATA* Confezione OTHER 7 PLASTICA *segui le regole del tuo Comune	8029964041425	Kg 2,000

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		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	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		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
<i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)	<100
<i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)	<100
<i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)	Assente

S-COM-01 Ed. 13 del 01/10/2024	<b>Scheda Tecnica Prodotto</b>	Stampa 05/09/2025 Ult.Modifica 05/09/2025
		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