



CODICE ARTICOLO: 103207

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio erborinato Edelpilz

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Steffel Gran Bavarese

DESCRIZIONE PRODOTTO: Formaggio semimolle a pasta erborinata 50% m.g.s.s. Confezione: rotondo da banco taglio 2,4 kg ca.

PROVENIENZA: Baviera

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Bergader Privatkäserei GmbH, Weixlerstrasse, 16 – 83329 Waging am See (DE)

BOLLO CEE: DE BY 13049 EG

LISTA INGREDIENTI (etichetta): **Latte** vaccino, sale, fermenti lattici, caglio microbico, colture selezionate di muffe blu.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice articolo	103207	Scadenza garantita	60 gg minimo
Deteriorabilità (art. 62)	Non deteriorabile	Reparto	Banco taglio
Nomenclat. Doganale	04064090	Grammatura	2,4 kg ca.
Temp. conservazione	+2°C - +7°C	Temp. trasporto	Secondo normativa
INDICOD pezzo	2810327PPPPPV	EAN cartone	4006402300324
Pezzi per cartone	2	Cartoni per strato	11
Strati per pallet	10	Tot. cartoni per pallet	110
Dimensioni pezzo mm	L 170 x P 170 x H 100	Dimens. cartone mm	L 372 x P 195 x H 137

INGREDIENTI (in ordine decrescente)	ORIGINE	PROVENIENZA (stato o area)	COADIUVANTE TECNOLOGICO	ADDITIVO
1. Latte termizzato	naturale	Germania	no	no
2. Sale	naturale		no	no
3. Fermenti lattici	naturale		no	no
4. Caglio microbico	naturale		no	no
5. Cloruro di calcio*	naturale		si*	no
6. Colture di muffa edibile	naturale		no	no

* da non indicare in etichetta in quanto coadiuvante tecnologico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco giallastro. Il corpo è venato da muffe di colore verde scuro o blu. Con l'aumentare dell'età il prodotto presenta una maggior crescita di muffe blu e presenza di siero sulla crosta.
Odore	Aromatico, caratteristico della muffa blu.
Sapore	Da speziato a intensamente piccante con l'aumentare dell'età.
Consistenza	Affettabile, leggermente friabile.
Modalità di utilizzo	Sia per consumo diretto che come ingrediente in cucina. Prima della consumazione si raccomanda di lasciare il formaggio per circa mezz'ora – tre quarti d'ora a temperatura ambiente di 18 – 20°C circa.
Modalità di conservazione dopo l'apertura	Una volta aperto, avvolgere il formaggio in carta d'alluminio bucherellata e consumare entro pochi giorni.
NOTE	Crosta edibile, senza glutine, senza conservanti, senza OGM, caglio microbico (adatto a diete vegetariane)

CERTIFICAZIONI
IFS – OGM free - Halal

PACKAGING			
TIPO	COMPOSIZIONE	PESO	DICHIARAZIONE DI IDONEITA'
Primario	Foglia di alluminio per alimenti 15µm	11,8 g / foglio	LFGB*
Secondario	Cartone per alimenti	490,91 g**	LFGB*
MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO: Numero progressivo da max. 4 cifre			
MODALITA' DI INDICAZIONE SCADENZA: DD / MM / YY			

*Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

**Peso totale comprensivo di: coperchio (245,72 g), contenitore (225,51 g), divisorio (19,68 g)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (EU N. 1169/2011)					
VALORI NUTRIZIONALI	U.M.	100g	Porz. 30g	*GDA % 30g	ALLERGENI
Valore energetico	KJ	1371	411	5	Latte (Lattosio <0,1g/100g)
Valore energetico	Kcal	331	99	5	
Grassi totali	g/100g	28,1	8,4	12	
Acidi grassi saturi	g/100g	18,1	5,4	27	
Acidi grassi monoinsaturi	g/100g	7,0	2,1		
Acidi grassi poli-insaturi	g/100g	0,7	0,2		
Carboidrati	g/100g	0,1	0,0	0	
Zuccheri	g/100g	0,1	0,0	0	
Fibra alimentare	g/100g	0	0		
Proteine	g/100g	19,4	5,8	12	
Sale	%	3,5	1,1	18	
Calcio	mg/100g	600	180	23	

* Valori di riferimento medi per un adulto (8400 kJ / 2000 kCal)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E METALLI					
ANALISI	U.M.	VALORI	RIFERIM.	METODO	FREQUENZA
Stafilococchi coagulasi +	Cfu/g	10 ² -10 ³	5,c=2	§64 LFGB L 01 00-23/MUVA	mensile
Lysteria monocytogenes	In 25g	No/25g	5,c=0	§64 LFGB L 00 00-32/MUVA	mensile
Salmonella spp.	In 25g	No/25g	5,c=0	§64 LFGB L 00 00-20 / MUVA	mensile
Escherichia coli	Cfu/g	10 ² -10 ³	5,c=2	TBX-Agar	Ogni lotto
Metalli pesanti: Pb	Conformi alla legge europea				
Metalli pesanti: Cd	Conformi alla legge europea				