

EDAM PDT x4



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:		REV:	1
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:	QFS	Date:	03/09/2021
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:			

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
Tipologia	Type	Category	PRESIDENT
Ragione Sociale	Business name	Nom commercial	Prodotto in Germania per biG s.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrit�	DE MV 029 EG;
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accr�ditations et certifications	

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice prodotto (Italia/estero)	Product Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	175874
Paese di mungitura	Country of milking	Pays de traite	Latte di origine UE
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	3.100,00
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	3000
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Sacchetto
Ingredienti	Ingredients	Ingr�dients	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.
Temperatura di Conservazione �C	Keeping Temperature �C	Temperature de Conservation �C	+4 �C / + 8�C

IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
GTIN (Codice EAN)	GTIN (EAN Code)	GTIN (Gencode)	2821884
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* ext�rieures (mm)	300 x 105 x 105
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	confezione
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	OTHER7
			
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	100
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie de recyclage	Plastica
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta plastica (giallo)

IMBALLO SECONDARIO	CASE	CARTON	
GTIN (Codice ITF)	GTIN (ITF Code)	GTIN (ITF Code)	98000430300287
<u>Tipologia imballo</u>	<u>Packaging type</u>	<u>Type d'emballage</u>	Cartone ondulato
Codifica imballo	Recycling code	Code de recyclage	PAP20
			
Peso (g)	Weight (g)	Poids (g)	330
Famiglia di materiale	Recycling category	Cat�gorie de recyclage	Carta
Indicazioni di raccolta	Recycling indication	Indication de recyclage	Raccolta carta (blu)
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	44,1 x 31,8 x 11,2
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4,00
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	12,00
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	12,70

PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10,00
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	6
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	60,00
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	120 x 80 x 126,6

Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	720,00
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	787,00
Pallet Alto	Tall pallet	Palette haute	☒

Note	Notes	Notes
<i>(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza</i>	<i>(*) Length x Width x Heigth</i>	<i>(*) Longueur x Largeur x Hauteur</i>

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Edam, formaggio da taglio, semiduro e semigrasso da tavola, prodotto con latte vaccino intero, pastorizzato, a maturazione media
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Forma	Shape	Forme	Parallelepipedo
Aspetto esterno	Outer Appereance	Aspect Exterieur	Assenza di crosta, superficie liscia
Pasta	Inner Appereance	Pate	Di colore giallo, opaco, con sporadiche occhiature, presenza di qualche distacco
Sapore	Taste	Saveur	Non acido, esente da gusti estranei
Odore	Smell	Odeur	Delicato, non acido, esente da odori estranei
Consistenza	Texture	Consistance	Morbida, compatta al taglio

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeurs moyennes par	Tolleranza Tolerance (+/-)
Umidità %	Moisture	Humidité	45,6	1,5
Residuo Secco %	Dry Matter	Matière Seche	54,5	1,5
Grasso s.t.q. %	Fat	Matière Grasse	23	min 21,5
Grasso s.s. %	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 40
Sale %	Salt	Sel	1,8	0,3
pH	pH	pH	5,3	0,2

Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento
Physico-chemical characteristics: values related to the time of packaging
Caractéristiques physico-chimiques: valeurs rapportées au moment du conditionnement

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif
Enterobatteri ufc/g	Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae	max. 1000
Escherichia coli ufc/g	Escherichia coli	Escherichia coli	max. 10
Staph. aureus coag + ufc/g	Staph. aureus coag +	Staph. aureus coag +	max 100
Salmonella spp. ufc/g	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass / 25g
Listeria monocytogenes ufc/g	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes	ass / 25g

Caratteristiche microbiologiche al confezionamento.
Microbiological characteristics at packaging.
Caractéristiques microbiologiques à l'emballage.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATIONS	VALEURS NUTRITIONNELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g Valeurs moyennes par 100g	Valori medi per g Average values per g Valeurs moyennes par g	% VNR per g
Energia (kj)	Energy (kj)	Valeur énergétique (kj)	1297		
Energia (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	312		
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	23,0		
di cui acidi grassi saturi (g)	of which saturates (g)	dont acides gras saturés (g)	15,9		
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	< 0,1		
di cui zuccheri (g)	sugar (g)	sucre (g)	< 0,1		
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	25,0		
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,8		

ALLERGENI PRINCIPALI il prodotto è esente da:	MAIN ALLERGENS the product is free from:	ALLERGENES PRINCIPAUX le produit ne contienne pas de:	SI YES OUI	NO NO NON	Note/Notes/Notes
Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	Cereals & derivatives from: wheat, corn, barley, oats, rye	Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	X		
Lupino e derivati	Lupin & derivatives	Lupin et produits à base de lupin	X		
Molluschi e/o derivati	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusque	X		
Crostacei e/o derivati	Crustaceans & derivatives	Crustacés et produits à base de crustacés	X		
Uova e/o derivati	Egg , egg products & derivatives	Oeufs et produits à base d'œufs	X		
Pesce e/o derivati	Fish & derivatives	Poissons et produits à base de poissons	X		
Arachide e/o derivati	Peanuts & derivatives	Arachides et produits à base d'arachides	X		
Soia e prodotti a base di soia	Soybeans & derivatives	Soja et produits à base de soja	X		
Latte e/o derivati (compreso il lattosio)	Milk , milk products & derivatives	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X	LATTE
Frutta a guscio : mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi	Nuts & derivatives	Fruits à coque , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	X		
Sedano e derivati	Celery & derivatives	Céleri et produits à base de céleri	X		
Senape e prodotti a base di senape	Mustard & derivatives	Moutarde et produits à base de moutarde	X		
Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero, ...	Sesame seed & derivatives	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2	Sulfur dioxide and sulfite in superior concentrations to 10 mg/kgs or 10 express mg/l in SO2	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	X		

Normative di riferimento: Caratteristiche microbiologiche in conformità al Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche. Tenori massimi in contaminanti chimici in conformità al Reg (CE) 1881/2006 e successive modifiche. Etichettatura del prodotto (valori nutrizionali, allergeni) in conformità al Reg (UE) 1169/2011.

Regulations: Microbiological characteristics in accordance with Reg. (EC) 2073/2005 and related amendments. Chemical contaminants in foodstuffs in accordance with Reg. (EC) 1881/2006 and related amendments. Labelling (nutritional facts, allergens) in accordance with Reg (EU) 1169/2011.

Règlement: Caractéristiques microbiologiques conformes à Règ. (CE) 2073/2005 et modifications ultérieures. Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires conformes à Règ. (CE) 1881/2006 et modifications ultérieures. Etiquetage (valeurs nutritionnelles, allergènes) conformes à Règ. (UE) 1169/ 2011.