



Specifiche del prodotto: Tigre RS Emmentaler 6x4x140g 6P

Informazioni generali

Nome di prodotto: Tigre RS Emmentaler 6x4x140g 6P
Numero di prodotto: 1144466
Denominazione specifica (OID art. 6):..... Formaggio fuso (min. 45% grasso s.s.)
Produttore: Emmi Fondue AG, Langnau
Paese di produzione: Svizzera
Marchio di identificazione: CH 2402
Trattamento termico:..... Pastorizzato
Data minima di conservabilità
al momento del consegna: 110 giorni
Condizioni di stoccaggio: 5 - 14°C, secco
Rintracciabilità: Numero di lotto e datazione

Ingredienti in ordine quantitativo decrescente

Formaggio Svizzero 51% (Emmentaler 10%), acqua, **burro**, **latticello** in polvere, sali di fusione (citrato di sodio e di calcio), **latte** scremato in polvere, sale.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100 g

Valore energetico.....	1184	kJ /	285	kcal
Grassi.....	23	g		
di cui acidi grassi saturi.....	14	g		
Carboidrati	2.5	g		
di cui zuccheri	2.5	g		
Proteine.....	17	g		
Sale.....	2.7	g		
Calcio	624	mg		

Osservazione: Valori sono calcolati

Caratteristiche sensoriali

Apparenza: color bianco - avorio
Consistenza, struttura: vellutato – tagliabile
Sapore: puro, dolce, tipico dell'Emmental

Informazioni allergene

Contiene latte (lattosio) e derivati del latte.

Senza glutine (senza frumento, segala, orzo, avena, spelta), uova, pesci, crostacei, soia, arachidi, frutta secca (noci, anacardi, nocciole, noci di macadamia, mandorle, noci del Brasile, pecan, pistacchi), semi di sesamo, sedano, senape, lupino e prodotti del lupino, molluschi e prodotti di molluschi.

Solfito max. 10 mg SO₂ / kg.

S1816_1144466.docx		3.1.1	pagina 1/2
testato del	attivazione del	status	data
ELIR	CLF	rilasciato	10.09.2018



Specifiche del prodotto: Tigre RS Emmentaler 6x4x140g 6P

Caratteristiche chimico-fisiche

Valori per 100g	valori medi	tolleranza
Sostanza secca:	49.5 g	47.5 - 51.5 g
Grassi assoluto:	24.3 g	21.4 - 28.3 g
Grassi sulla sostanza secca:.....	49.0 %	45.0 - 54.9 %
pH :.....	5.70	5.45 - 5.95

Osservazione: metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate (SLMB)

Caratteristiche microbiologiche

Valori per g

Germi aerobi, mesofili:.....	max.	1'000'000 UFC
Enterobatteriaccee:.....	max.	100 UFC
Muffa :.....	max.	100 UFC
Stafilococchi a coagulasi positiva:	max.	100 UFC
Salmonella spp.:	assente in 25g	
Listeria monocytogenes:.....	assente in 25g	

Osservazione: I valori corrispondono alle tolleranze dell' Ordinanza svizzera del DFI sui requisiti igienici (ORI art. 5).

OGM-Conferma

Si conferma che tutti i prodotti caseari consegnati da Emmi Fondue AG ai sensi dell' Ordinanza Svizzera del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (817.022.51, Articolo 2)

- Non sono organismi geneticamente modificati (OGM)
- Non contengono OGM
- Non sono ottenuti da OGM
- Non risultano da incroci di diversi OGM o da incroci tra OGM e altri organismi

Essi corrispondono alle normative UE;

- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Tale conferma è valida per tutte le materie prime, additivi, coadiuvanti tecnologici e viene accordata legalmente con tutti i nostri fornitori.

Indirizzo / Contatto

Emmi Schweiz AG
Landenbergstrasse 1
6002 Lucerna
Svizzera

Telefono: +41 58 227 27 27
E-mail: quality.services@emmi.com
Internet: www.emmi.com

S1816_1144466.docx		3.1.1	pagina 2/2
testato del	attivazione del	status	data
ELIR	CLF	rilasciato	10.09.2018