

Emmental di Grotta

-Cod.FITA043-

Origine: **Svizzera** Cantone: - **Berna**

1- Descrizione generale del prodotto

L'Emmental è uno dei prodotti caseari più noti al pubblico. Questo caratteristico formaggio svizzero a pasta dura con grossi buchi viene fatto nell'omonima valle attraversata dal fiume Emme, nel cantone di Berna. Il formaggio ha un inconfondibile e saporito aroma di noce.

2- Ingredienti

Latte crudo vaccino, sale, caglio, batteri dell'acido lattico, batteri acido proprionici, spezie

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Caratteristiche della pasta: formaggio a pasta dura
- Colore della pasta: da avorio a giallo chiaro, uniforme
- Sapore: dolce-di noci, con l'aumento della stagionatura più aromatico
- Peso: 75÷120 kg, forma rotonda Ø 75÷100 cm scalzo 16÷27 cm
- Crosta: crosta asciutta, dura, giallo bruna, naturale
- Stagionatura: 240 ÷ 300 giorni

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 35%

Sale Cloruro di sodio: 0.50 g/100g

pH : 5.50

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: assente in u.f.c. /g

Stafylococcus Aureus : <10 u.f.c./g

Escherichia coli: <10 u.f.c./g

6- OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati

7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 399 kcal/100g, 1660 kJ/100g

Lipidi: 31 g/100g

Glucidi: 1 g/100g

Proteine: 29 g/100g

Materia grassa s.s : 31 g/100g



8- Ingredienti allergenici (reg. UE n. 1169/2011))

Lista degli allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	si	si
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato intero: avvolto in carta alimentare cerata

Porzionato: SI sotto vuoto

Imballo finale: scatole di cartone

10- Modalità di consegna e di Conservazione

Trasporto: tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

Vendita: ca. 6kg

Modalità e temperatura di conservazione: conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

Shelf-life: 90 giorni dalla spedizione

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

