

CAMBOSANA

Ultimo agg./ Last update

02/03/2022

223

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	905585
Descrizione	Formaggio a pasta molle ed erborinato tedesco		
Ingredienti	LATTE pastorizzato, PANNA, sale, caglio microbico, fermenti lattici, colture di maturazione		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,2 ca
		Dimensioni (cm)	25 x 25 x h 5,5
Crosta	Uniformemente coperta di muffa bianca - Edibile		
Aspetto interno	Pasta di colore bianco crema tendente al giallo oro, presenta delle venature blu		
Struttura	Morbida e cremosa		
Sapore e aroma	Aromatico, leggermente piccante		
Stagionatura	breve	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Non dichiarato	Paese di trasformazione	Germania

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1801 - 436

GRASSI (g)	42,0	PROTEINE (g)	14,0
di cui ac. grassi saturi (g)	28,0	SALE (g)	0,7
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,5		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	41
Residuo secco %	59
Grasso ss %	min 70
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

CAMBOSANA

Ultimo agg./ Last update

02/03/2022

223

Category	CHEESE	Cod.	905585
Description	German soft and blue cheese		
Ingredients	Pasteurized MILK, CREAM, salt, microbial rennet, lactic ferments, ripening cultures		
Format	Wheel	Wheight (kg)	2,2 ca
		Size (cm)	25 x 25 x h 5,5
Rind	Evenly covered with white mold - Edible		
Internal appearance	Cream white paste tending to golden yellow, with blue veins		
Texture	Soft and creamy		
Taste and smell	Aromatic, slightly spicy		
Ageing	short	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Undeclared	Processing country	Germany

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1801 - 436

FAT (g)	42,0	PROTEIN (g)	14,0
of which satures (g)	28,0	SALT (g)	0,7
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,5		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	41
Dry Matter (%)	59
Fat in dry matter (%)	min 70
Aw	//
pH	//

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

CAMBOSANA

Ultimo agg./ Last update

02/03/2022

223

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Avvolto in carta per alimenti- Wrapped in food paper	60
b)		

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit