

LE GRUYERE DOP

Ultimo agg./ Last update

29/01/2021

6

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	902450
Descrizione	Formaggio a pasta dura originario della Svizzera a pasta pressata		
Ingredienti	LATTE vaccino crudo, sale, batteri lattici, caglio		
Formato	Forma	Peso (kg)	40
		Dimensioni (cm)	//
Crosta	liscia di colore aranciato - non edibile		
Aspetto interno	di colore avorio, tendente al giallo chiaro		
Struttura	consistente, ma elastica tipica dei formaggi pressati.		
Sapore e aroma	delicato, sentori di noccola, tendente al dolce		
Stagionatura	5-6 mesi	Temperatura di conservazione	6°C
Allergeni	LATTE e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Svizzera	Paese di trasformazione	Svizzera

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1645 -398

GRASSI (g)	32,0	PROTEINE (g)	27,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,4	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	36
Residuo secco %	64
Grasso ss %	min 49
Aw	//
pH	5,4 - 5,9

E coli (ufc/g)	< 10
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

LE GRUYERE DOP

Ultimo agg./ Last update

29/01/2021

6

Category	CHEESE	Cod.	902450
Description	Hard pressed-curd cheese originating in Switzerland		
Ingredients	Raw cow MILK, salt, bacteria cultures, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	40
		Size (cm)	//
Rind	smooth orange color - non edible		
Internal appearance	ivory, cloured to light yellow		
Texture	hard, pressed-curd cheese with an elastic body		
Taste and smell	mild, nutty, sweetish		
Ageing	5-6 months	Storage Temperature	6°C
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Switzerland	Processing country	Switzerland

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1645 -398

FAT (g)	32,0	PROTEIN (g)	27,0
of which saturates (g)	19,4	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	36
Dry Matter (%)	64
Fat in dry matter (%)	min 49
Aw	//
pH	5,4 - 5,9

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 10
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

LE GRUYERE DOP

Ultimo agg./ Last update

29/01/2021

6

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)	<input type="text" value="Nessun imballaggio - No packaging"/>	<input type="text" value="120"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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