

LEERDAMMER

Ultimo agg./ Last update
06/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	902100
Descrizione	Formaggio con i buchi a pasta pressata semicotta		
Ingredienti	LATTE, sale (1,4%), fermenti lattici, caglio vegetale. Agente di rivestimento: plastica con colorante E160b e conservante E235		
Crosta	Non edibile	Peso	12,8 kg ca.
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	39,1 x 39,6 x h 15,7
Aspetto interno	Paglierino, con larga occhiatura distribuita regolarmente		
Struttura	Morbida		
Sapore e aroma	Dolce		
Stagionatura	Non specificata	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Shelf-life (gg)	45		
Allergeni	LATTE e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

Glutine	Assente	OGM	Assente
---------	---------	-----	---------

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1510 - 364

GRASSI (g)	28,0
di cui ac. grassi saturi (g)	
CARBOIDRATI (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	

PROTEINE (g)	28,0
SALE (g)	

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	/
Aw	/
pH	/

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

LEERDAMMER

Ultimo agg./ Last update
06/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	902100
Description	Semi-cooked pressed cheese with eyes		
Ingredients	MILK, salt (1.4%), lactic ferments, vegetable rennet. Coating agent: plastic with E160b dye and E235 preservative		
Rind	Non edible	Peso	12,8 kg ca.
Selling unit	Wheel	Size	39,1 x 39,6 x h 15,7
Internal appearance	Straw, with big eyes distributed regularly		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sweet		
Ageing	Not specified	Storage Temperature	max + 8°C
Shelf-life	45		
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1510 - 364

FAT (g)	28,0
of which saturates (g)	
CARBOHYDRATE (g)	0,5
of which sugars(g)	

PROTEIN (g)	28,0
SALT (g)	

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	/
Dry Matter (%)	/
Fat in dry matter (%)	/
Aw	/
pH	/

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

LEERDAMMER

Ultimo agg./ Last update
06/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	902100
Peso unitario- unit weight	12,8 kg ca.	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	45 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/2	cod	902103
Peso unitario - unit weight	6 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging	1 /	Shelf life (giorni/days)	45 gg/days
	2 Sottovuoto/Under vacuum		45 gg/days

Descrizione -Description	1/4	cod	902102
Peso unitario - unit weight	3 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	45 gg/days
	2 Sottovuoto/Under vacuum		45 gg/days

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

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