

MAASDAMMER OLANDESE

Ultimo agg./ Last update

28/09/2021

288

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	902110
Descrizione	Formaggio con i buchi a pasta pressata semicotta				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico. Agente di rivestimento: plastica con colorante E160b e conservante E235				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	12,8 kg ca.	Dimensioni (cm)	39,1 x 39,6 x h 15,7
Crosta	Non edibile				
Aspetto interno	Paglierino, con larga occhiatura distribuita regolarmente				
Struttura	Morbida				
Sapore e aroma	Dolce				
Stagionatura	4 settimane	Temperatura di conservazione		max + 7°C	
Allergeni	LATTE e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE		Paese di trasformazione	Paesi UE	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1473-354

GRASSI (g)	27,1	PROTEINE (g)	26,5
di cui ac. grassi saturi (g)	18,8	SALE (g)	1,2
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	43,2
Residuo secco %	56,8
Grasso ss %	48
Aw	//
pH	//

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

MAASDAMMER OLANDESE

Ultimo agg./ Last update

28/09/2021

288

Category	CHEESE	Cod.	902110
Description	Semi-cooked pressed cheese with eyes		
Ingredients	pasteurized cow MILK, salt, lactic ferments, microbic rennet. Coating agent: plastic with E160b dye and E235 preservative		
Format	Wheel	Wheight (kg)	12,8 kg ca.
		Size (cm)	39,1 x 39,6 x h 15,7
Rind	Non edible		
Internal appearance	Straw, with big eyes distributed regularly		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sweet		
Ageing	4 weeks	Storage Temperature	max + 7°C
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	EU Countries

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1473-354

FAT (g)	27,1	PROTEIN (g)	26,5
of which satures (g)	18,8	SALT (g)	1,2
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	43,2
Dry Matter (%)	56,8
Fat in dry matter (%)	48
Aw	//
pH	//

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

MAASDAMMER OLANDESE

Ultimo agg./ Last update

28/09/2021

288

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)	Nessun imballaggio - No packaging	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	25
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	45

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	25
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	45

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