

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET / TECHNISCHES DATENBLATT

EMMENTAL / EMMENTALER

TRANCIO / LOAF / RIEGEL 3 KG

Codice produttore / Supplier code / Lieferantencode:

13091

Produttore / Manufacturer / Hersteller:

Zott SE & Co. KG

Indirizzo produttore / Manufacturer address / Herstelleradresse:

Georg-Zott-Str. 1 - D-86690 Mertingen - Germany

Bollo CE / EC health mark / CE-Kennzeichnung:

DE BY 77721 EG



DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

IT: Emmental 45% di materia grassa sul secco

EN: Emmental 45% fat in dry matter

DE: Emmentaler 45 % Fett i. Tr.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES / SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspetto esterno / External appearance / Äußeres Erscheinungsbild:

IT: Giallo paglierino, omogeneo, occhiatura tipica / **EN:** Straw-yellow, uniform, typical eye formation /

DE: Strohgelb, gleichmäßig, typische Lochung

Aspetto interno / Internal appearance / Inneres Erscheinungsbild:

-

Consistenza / Texture / Konsistenz:

-

Sapore e odore / Taste and smell / Geschmack und Geruch:

IT: Puro, delicato, aromatico / **EN:** Pure, delicate, aromatic / **DE:** Rein, mild, aromatisch

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN

IT: Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti. / **EN:** Pasteurised cow's milk, salt, microbial rennet, cultures. / **DE:** Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobielles Lab, Kulturen.

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN

Energia / Energy / Energie	1537 kJ / 370 kcal
Grassi / Fat / Fett	28,5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	0 g
Proteine / Protein / Eiweiß	28 g
Sale / Salt / Salz	0,5 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICS INFORMATION / LOGISTISCHE INFORMATIONEN

Unità / Unit / Einheit:	IT: Cartone / EN: Carton / DE: Karton
Pezzi per unità / Pieces per unit / Stück pro Einheit:	4
Unità per bancale / Units per pallet / Einheiten pro Palette:	64
Peso lordo bancale / Gross pallet weight / Bruttogewicht:	790 kg
Palette:	768 kg
Peso netto bancale / Net pallet weight / Nettogewicht Palette:	8
Strati per bancale / Layers per pallets / Schichten pro Palette:	8
Unità per strato / Units per layer / Einheiten pro Schicht:	

CODICI / CODES / CODES



EAN pezzo / piece / Stück:
2830918020009

GTIN unità / unit / Einheit:

-

GTIN bancale / pallet / Palette:

-

GS1-128:

-

DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN



Unità / Unit / Einheit:

Lunghezza / Length / Länge: 39,7 cm

Larghezza / Width / Breite: 30 cm

Altezza / Height / Höhe: 12,3 cm



Bancale (incl. legno) / Pallet / Palette:

Lunghezza / Length / Länge: 120 cm

Larghezza / Width / Breite: 80 cm

Altezza / Height / Höhe: 114,2 cm

T.M.C. / SHELF LIFE / HALTBARKEIT

IT: 150 giorni / EN: 150 days / DE: 150 Tage

ISTRUZIONI DI GESTIONE / HANDLING INSTRUCTIONS / HANDHABUNGSANWEISUNGEN

IT: Conservare a una temperatura di max. +4°C. A causa dell'elevato peso, il formaggio deve essere rimosso dal pallet entro 14 giorni (è possibile sovrapporre al massimo 2 strati), in caso contrario si declina ogni responsabilità per la formazione di crepe. I blocchi di formaggio possono presentare fori dovuti ai carotaggi di prova (controllo qualità).

EN: Store at a maximum temperature of +4°C. Due to its heavy weight, the cheese must be removed from the pallet within 14 days (a maximum of 2 layers may be stacked on top of each other), otherwise we cannot be held responsible for any cracks that may form. The cheese blocks may have holes due to test coring (quality control).

DE: Bei einer Höchsttemperatur von +4. Aufgrund des hohen Gewichts muss der Käse innerhalb von 14 Tagen von der Palette genommen werden (maximal 2 Schichten dürfen übereinander gestapelt werden); andernfalls wird keine Haftung für die Bildung von Rissen übernommen. Die Käseblöcke können aufgrund von Probenbohrungen (Qualitätskontrolle) Löcher aufweisen.