

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET / TECHNISCHES DATENBLATT

FORMAGGIO DA GRATTUGIA / HARD CHEESE FOR GRATING / HARTKÄSE ZUM REIBEN

20 KG

Codice produttore / Supplier code / Lieferantencode:

107

Produttore / Manufacturer / Hersteller:

Milchwerke Oberfranken West eG

Indirizzo produttore / Manufacturer address / Herstelleradresse:

Sulzdorfer Str. 7 - D-96484 Meeder - Germany

Bollo CE / EC health mark / CE-Kennzeichnung:

DE BY 40390 EG



DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

IT: Formaggio a pasta dura da grattugia 38% di materia grassa sul secco

EN: Hard grating cheese 38% fat in dry matter

DE: Hartkäse zum Reiben 38% Fett i. Tr.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES / SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspetto esterno / External appearance / Äußeres Erscheinungsbild:

IT: Pasta compatta senza occhiatura, color paglierino / **EN:** Compact body without eye formation, straw-yellow in colour / **DE:** Kompakte Masse ohne Lochung, strohgelbe Farbe

Aspetto interno / Internal appearance / Inneres Erscheinungsbild:

IT: Pasta compatta, color paglierino / **EN:** Compact body, straw-yellow in colour / **DE:** Kompakte Masse, strohgelbe Farbe

Consistenza / Texture / Konsistenz:

IT: A seconda della stagionatura: da compatta a dura, granulosa alla rotturta, a scaglie / **EN:** Depending on the maturation: from compact to hard, granular when broken, flaky / **DE:** Je nach Reifung: von kompakt bis hart, beim Brechen körnig, in Splintern

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

IT: Per il prodotto fresco: delicato, leggermente acidulo; assume maggiore sapidità con la stagionatura / **EN:** Pure, delicate, aromatic / **DE:** Beim frischen Produkt: mild, leicht säuerlich; mit zunehmender Reifung würziger.

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN

IT: Latte pastorizzato, sale, fermenti, caglio microbico / **EN:** Pasteurized milk, salt, cultures, microbial rennet / **DE:** Pasteurisierte Milch, Salz, Kulturen, mikrobielles Lab

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN

Energia / Energy / Energie	1422 kJ / 342 kcal
Grassi / Fat / Fett	24 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	0,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	0,4 g
Proteine / Protein / Eiweiß	31 g
Sale / Salt / Salz	2 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICS INFORMATION / LOGISTISCHE INFORMATIONEN

Unità / Unit / Einheit:	IT: Blocco / EN: Block / DE: Block
Pezzi per unità / Pieces per unit / Stück pro Einheit:	1
Unità per bancale / Units per pallet / Einheiten pro Palette:	40
Peso lordo bancale / Gross pallet weight / Bruttogewicht:	830 kg
Palette:	830 kg
Peso netto bancale / Net pallet weight / Nettogewicht Palette:	5
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:

-

GTIN unità / unit / Einheit:

-

GTIN bancale / pallet / Palette:

-

GS1-128:

-

DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN



Unità / Unit / Einheit:

Lunghezza / Length / Länge: 36 cm

Larghezza / Width / Breite: 17,8 cm

Altezza / Height / Höhe: 28 cm



Bancale (incl. legno) / Pallet / Palette:

106 cm

T.M.C. / SHELF LIFE / HALTBARKEIT

IT: Minimo 12 mesi / EN: Minimum 12 months / DE: Mindestens 12 Monate

ISTRUZIONI DI GESTIONE / HANDLING INSTRUCTIONS / HANDHABUNGSANWEISUNGEN

IT: Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa tra +2 °C e +8 °C.

EN: Transport and storage must take place at a temperature between +2 °C and +8 °C.

DE: Transport und Lagerung müssen bei einer Temperatur zwischen +2 °C und +8 °C erfolgen.