

INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Fettine Emmental
- **Codice:** 0000000000000000171
- **Denominazione commerciale:** Fettine di Emmentaler svizzero Formaggio fuso
- **Marchio:** Tapporosso
- **Trade mark:** Tapporosso - I formaggi della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Fettine di formaggio fuso
- **Formato:** Fettine
- **Peso netto:** 200g (10 fettine)

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** FORMAGGIO Emmentaler svizzero (71%), acqua, sale di fusione (citrato di sodio), burro, sale.
- **Shelf life:** 240 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** Conservare in frigorifero tra 0°C e +6° C
- **Lotto:** L xxx x xx x xxx
- **Origine del prodotto:** Svizzera

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	1291/311
Grassi	g/100 g	25,0
Di cui saturi	g/100 g	15,0
Carboidrati	g/100 g	< 0,5
Di cui zuccheri	g/100 g	< 0,5
Proteine	g/100 g	21,0
Sale	g/100 g	2,7

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco-giallo
Sapore	Puro, dolce, tipico dell Emmental

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310001716
- **Unita di vendita:** 1 pezzo
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)
- **Confezionamento:** In atmosfera protettiva.

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Propilene (ca. 60%) / polietilene (ca. 40%)
- **Peso imballo primario:** 12,2 g
- **Peso lordo imballo primario:** 212,2 g
- **Dimensioni imballo primario:** 30 x 32 x 25 cm

REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** scatola in cartone
- **Peso imballo secondario:** 0,156 kg
- **Peso lordo imballo secondario:** 1,756 kg
- **Dimensioni imballo secondario:** 293L x 123L x 104A mm
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 8 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Numero imballi secondari per strato:** 26
- **Numero di strati per pallet:** 9
- **Numero imballi secondari per pallet:** 234

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 011-3240200
- **Fax:** 011-3240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** Bahnhofstrasse 34 Langnau i.E. - Svizzera
- **Numero di riconoscimento:** CH 2402