

Scheda tecnica



Scheda Tecnica n° 1001 13.03.2017

Pag 1/3

DENOMINAZIONE DI VENDITA: FORMAGGIO ERBORINATO EDELPILZ					
DENOMINAZIONE COMMERCIALE (SE DIVERSA DA QUELLA DI VENDITA): BERGADER EDELPILZ / BERGADER PICCANTE					
DESCRIZIONE PRODOTTO: FORMAGGIO SEMIMOLLE A PASTA ERBORINATA. 50% M.G.S.S. CONFEZIONE: ROTONDO DA BANCO TAGLIO 2,5 KG CA					PROVENIENZA: BAVIERA
LISTA INGREDIENTI (ETICHETTA): LATTE VACCINO PASTORIZZATO, SALE, FERMENTI LATTICI, CAGLIO MICROBICO, COLTURE SELEZIONATE DI MUFFA BLU					BOLLO CEE: DE BY 13049 EG
CODICE ARTICOLO: 1001					
INGREDIENTI <i>(in ordine decrescente)</i>	%	ORIGINE <i>(naturale, sintetico, etc.)</i>	PROVENIENZA <i>(stato o area)</i>	COADIUVANTE TECNOLOGICO (si/no)	ADDITIVO <i>(si/no, categoria)</i>
1.Latte		naturale	Germania/Austria	no	no
2.Sale		naturale		no	no
3. Fermenti lattici		naturale		no	no
4. Caglio microbico		naturale		no	no
5. Cloruro di calcio*		naturale		si	no
5. Colture di muffa edibile		Naturale		no	no
* da non indicare in etichetta in quanto coadiuvante tecnologico					
NOTE: crosta edibile, senza glutine, senza conservanti					
ALLERGENI: LATTE (LATTOSIO <0,2g / 100g)					RAD.IONIZZANTI: NO
MODALITA' DI INDICAZIONE LOTTO: NUMERO PROGRESSIVO DA MAX 4 CIFRE					
MODALITA' DI INDICAZIONE SCADENZA: DD / MM / YY					

CARATT. ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore	Bianco giallastro. Il corpo è venato da muffe di colore verde scuro o blu. Con l'aumentare dell'età il prodotto presenta una maggior crescita di muffe blu e presenza di siero sulla crosta.
Odore	Aromatico, caratteristico della muffa blu.
Sapore	Da speziato a intensamente piccante con l'aumentare dell'età.
Consistenza	Affettabile, leggermente friabile.
Modalità di utilizzo	Sia per consumo diretto che come ingrediente in cucina. Prima della consumazione si raccomanda di lasciare il formaggio per circa mezz'ora – tre quarti d'ora a temperatura ambiente di 18 – 20°C circa.
Modalità di conservazione dopo l'apertura	Una volta aperto, avvolgere il formaggio in carta d'alluminio bucherellata e consumare entro pochi giorni.

Bergader Italia Srl • con sede a I-39100 Bolzano, Via Leonardo da Vinci 2/A
 Telefono +39 045 8613411 • Fax +39 045 7925057 • E-Mail: amministrazione@bergader.de
Banca: UNICREDIT SPA • IBAN IT77 L0200 8117 5800 0101 2573 12 • SWIFT-CODICE/BIC: UNCRITMM
 P.IVA, C.F. en.iscrizione al registro delle imprese di Bolzano 02695590212
 Capitale sociale Euro 10.000,00 interamente versato sotto direzione e coordinamento ai sensi dell'art.
 24497 dell'unico socio Bergader Privatkäserei GmbH

Scheda tecnica



Scheda Tecnica n° 1001 13.03.2017

Pag 2/3

CARATT. CHIMICO-FISICHE	U.M.	VALORI MEDI	ANALISI NUTRIZIONALE	U.M.	VALORI MEDI	ALLERGENI
Valore energetico	KJ	1376	Vitamina A	µg/100g	340	Latte (Lattosio <0,2g/100g)
Valore energetico	Kcal	332	Vitamina E	mg/100g	0,5	
Grassi totali	g/100g	28,0	Niacina	mg/100g	0,5	
Acidi grassi saturi	g/100g	19,3	Vitamina B6	mg/100g	0,1	
Acidi grassi monoinsaturi	g/100g	7,0	Vitamina B12	µg/100g	2,5	
Acidi grassi poli-insaturi	g/100g	0,7	Potassio	mg/100g	100	
Carboidrati	g/100g	0,5	Calcio	mg/100g	600	
Zuccheri	g/100g	0,3	Fosforo	mg/100g	330	
Fibra alimentare	g/100g	0	Magnesio	mg/100g	23	
Proteine	g/100g	19,5	Ferro	mg/100g	0,12	
Sale	%	3,5	Zinco	mg/100g	3,0	
Sodio	mg/100g	1300	Colesterolo	mg/100g	100	
Massa secca	%	54	pH		Variabile dalla stagionatura	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
ANALISI	U.M.	VALORI	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
Stafilococchi coagulasi +	Cfu/g	10 ² -10 ³	5,c=2	§64 LFGB L 01 00-23/MUVA	mensile
Lysteria monocytogenes	In 25g	No/25g	5,c=0	§64 LFGB L 00 00-32/MUVA	mensile
Salmonella spp.	In 25g	No/25g	5,c=0	§64 LFGB L 00 00-20 / MUVA	mensile
Escherichia coli	Cfu/g	10 ² -10 ³	5,c=2	TBX-Agar	Ogni lotto
ALTRE ANALISI					
ANALISI	U.M.	VALORI	RIFERIMENTO		
Metalli pesanti: Pb		Conformi alla legge	Certificato: IFS		
Metalli pesanti: Cd		Conformi alla legge	Certificato: IFS		
Dispositivi per il controllo di corpi estranei: Analisi dei rischi e controllo ottico					
PACKAGING					
FORMATO	DESCRIZIONE DEL MATERIALE		SPECIFICHE TECNICHE		DICH. DI IDONEITA'
Carta / cartone	Carta per alimenti		si		si
Foglia di alluminio	Foglia di alluminio per alimenti		si		si

Bergader Italia Srl • con sede a I-39100 Bolzano, Via Leonardo da Vinci 2/A
 Telefono +39 045 8613411 • Fax +39 045 7925057 • E-Mail: amministrazione@bergader.de
Banca: UNICREDIT SPA • IBAN IT77 L0200 8117 5800 0101 2573 12 • SWIFT-CODICE/BIC: UNCRITMM
 P.IVA, C.F. en.iscrizione al registro delle imprese di Bolzano 02695590212
 Capitale sociale Euro 10.000,00 interamente versato sotto direzione e coordinamento ai sensi dell'art.
 24497 dell'unico socio Bergader Privatkäserei GmbH

Scheda tecnica



Scheda Tecnica n° 1001 13.03.2017

Pag 3/3

CODICE ARTICOLO	1001	Scadenza minima garantita	Min 60 gg	Confezione	Cartone per alimenti
Grammatura	2,3 kg ca.	Deteriorabilità <small>(art.62 D.L. 24/01/2012)</small>	Non deteriorabile	Pezzi per ct	2
Dimensioni pz mm	180x180x100	Ean pezzo	INDICOD: 2251655PPPPPV	Dimensione ct mm <small>(PxLxH)</small>	364x183x119
Temperatura conservazione	+2°C-+7°C	Ean cartone	4006402210015	Ct. per strato	11
Temperatura Trasporto	Secondo la normativa vigente	IVA	4%	Strati per pallet	10
Immagine		Nomenclatura Doganale	040640900	Tot ct. per pallet	110

ALLERGENI	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No		No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No	No
Uova e prodotti a base di uova	No		No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No	No
Soia e prodotti a base di soia	No		No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	Lattosio <0,2g / 100g	Si	Si
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No		No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No	No
Senape e prodotti a base di senape	No		No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No		No	No
⁷ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No		No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No		No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No		No	No

Bergader Italia Srl • con sede a I-39100 Bolzano, Via Leonardo da Vinci 2/A

Telefono +39 045 8613411 • Fax +39 045 7925057 • E-Mail: amministrazione@bergader.de

Banca: UNICREDIT SPA • IBAN IT77 L0200 8117 5800 0101 2573 12 • SWIFT-CODICE/BIC: UNCRITMM

P.IVA, C.F. en.iscrizione al registro delle imprese di Bolzano 02695590212

Capitale sociale Euro 10.000,00 interamente versato sotto direzione e coordinamento ai sensi dell'art.

24497 dell'unico socio Bergader Privatkäserei GmbH

www.bergader.it