

**SCHEMA TECNICA**

Data

02.02.12

**Generali**

Prodotto Maasdam forma 13 kg marchio Damtaler  
Stagionatura 5 settimane

**Caratteristiche prodotto****Descrizione prodotto**

Identificazione Marchio caseario  
Forma Piatto cilindrico con un bordo acuto  
Sapore Fresco, delicato, autentico  
Consistenza Affettabile, sufficientemente solido  
Sezione Pochi, buchi di 10-30 mm, più o meno tondi  
Colore (interno) color avorio  
Crosta Semplice, liscia, secca, ben chiusa  
Colore del rivestimento Giallo/ arancione

**Dimensioni**

		<u>Medio</u>	<u>Minimo</u>	<u>Massimo</u>
Peso	kg	12,4	12	12,9
Lunghezza	mm			
Larghezza	mm			
Altezza	mm	147	140	155
Diametro	mm	367	355	380

**Ingredienti**

Ingredienti del formaggio Latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio  
Aggiunte  
Conservanti NaNO<sub>3</sub> ( E251)  
Ingredienti della crosta Rivestimento plastico con natamicina  
Origini del latte Olanda

SKD 005	REV 5		
Emesso da RAQ	16/10/2012	Approvato da DG	16/10/2012

**Ricetta**

Latte ( incluso fermenti)	+/-	98,7 %
Sale	+/-	1,3 %
Caglio	<	0,02 %
NaNO3	<	0,004 %

**Caratteristiche fisico- chimiche**

*Basate sugli standard FrieslandCampina Cheese a campione*

Standard		Media	Minima	Massima	Metodo
Umidità	%	41,6	38,6	44,6	ISO 5534
Grassi nella materia secca	%	46,0	45,0	50,0	ISO 1735/IDF5
Grassi totali	%	26,9	24,9	28,9	ISO 1735/IDF5
Sale nella materia secca	%	2,2	1,2	3,2	IDF 88:1988
Sale totale nel prodotto	%	1,3	0,3	2,3	IDF 88:1988
Nitrato	ppm	8		10	ISO 14673-2/IDF 189-2
pH		5,7	5,5	5,9	NEN 3775

**Caratteristiche microbiologiche**

*Basate sugli standard FrieslandCampina Cheese a campione*

*n = il numero degli elementi compresi nel campione*

*c = numero massimo degli elementi risultanti da m e M*

		n	c	m	M	Metodo
Coagul. positivi stafilococco	cfu/g	5	2	0	100	ISO 5944/IDF 60
Listeria monocito geni	cfu/25g	5	0	Assente	NA	ISO 11290-1
Salmonella	cfu/25g	5	0	Assente	NA	AOAC 955.07
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100	ISO 16649-2 / IDF170
Enterobatterio	cfu/g			100	1.000	ISO 21528-2
Muffe	cfu/g			100	1.000	IDF 94B
Lieviti	cfu/g			1.000	10.000	IDF 94B

**Valore nutrizionali ( per 100g)**

*Basato sui calcoli con i valori medi e varie durante la stagione*

*Calcole del valore energetico fatto secondo degli standard FrieslandCampina Cheese*

		Valore non arrotondato	Inf. sull'etichetta
Valore energetico	kJ	1.452	1452
Energia calorica	kcal	346	346
Proteine	g	26,2	26
Carboidrati	g		0
di cui			
- Zuccheri	g	tracce	0
Grassi totali	g	26,9	27
di cui			
- Grassi saturi	g	18,3	18

SKD 005	REV 5		
Emesso da RAQ	16/10/2012	Approvato da DG	16/10/2012

**Logistica alimentare**

- Grassi monoinsaturi	g	7,9	8
- Grassi polinsaturi	g	0,7	1
Colesterolo	mg	86,0	86
Trasmissione industriale degli acidi grassi nei grassi insaturi	g	0	0
Trasmissione casearia degli acidi grassi nei grassi insaturi	g	0,60	0.6
Fibre	g	0	0
Sodio	mg	506	510
Acidi organici	g	1	
Calcio	mg	848	850

**Allergeni**

Lista degli allergeni conforme a EU 2000/13  
come da ammendamento

Latte e dei prodotti da ciò

**Declamazioni**

GMO	No	dichiarazioni sono disponibili
Radiazioni	No	dichiarazioni sono disponibili
Vegetariani	Yes	
Halal	Yes	
Kosher	No	
Legislazione	Nell'accordo con tutte le legislazioni dell'Olanda e Unione Europea	

**Modalità di conservazione**

La temperatura di conservazione	<b>Minima</b> 0° C	<b>Massima</b> 7° C
---------------------------------	-----------------------	------------------------

**Pallettizzazione:**

1 pz/ct  
60 ct/ pallet (6x10)  
27 pa/tir  
Peso del cartone vuoto(tara) : 580 grammi  
TMC: 120 GG  
SHELF LIFE: 180 GG

**Altri:**

CODICE EAN DEL PRODOTTO : 8710912207993  
CODICE EAN DEL CARTONE : 98710912211252

SKD 005	REV 5		
Emesso da RAQ	16/10/2012	Approvato da DG	16/10/2012