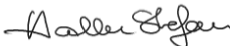


PRODUKT-
SPEZIFIKATION
SCHEDA TECNICA
IT 41 12 UE

**FRISCHSAHNE PASTEURISIERT
PANNA FRESCA PASTORIZZATA**



Produkt Prodotto	Frischer pasteurisierter Rahm	Panna fresca pastorizzata
Artikelnr. Codice articolo	111 - 1000 ml 112 - 500 ml 113 - 200 ml	111 - 1000 ml 112 - 500 ml 113 - 200 ml
EAN - Code	<u>200 ml</u> : 8020562000210 <u>500 ml</u> : 8020562000227 <u>1.000 ml</u> : 8020562000234	<u>200 ml</u> : 8020562000210 <u>500 ml</u> : 8020562000227 <u>1.000 ml</u> : 8020562000234
Nettogewicht/peso netto	200 ml / 500 ml / 1.000 ml	200 ml / 500 ml / 1.000 ml
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.381 kJ / 335 kcal
	Fett / Grassi	35,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	25,45 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	3,11 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	2,91 g
	Eiweiß / Proteine	1,95 g
	Salz / Sale	0,07 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	1 - 4 °C	1 - 4 °C
Haltbarkeit / Durabilità	12 Tage	12 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten / Ingredienti	Frischer Zentrifugenrahm	Panna fresca di centrifuga
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Mindestfett: 34,5 - 38 % pH: 6,70 - 6,76 Volumenzunahme: >100 % Wasserlässigkeit: <2ml/2h bei 20 °C	Grasso minimo: 34,5 - 38 % pH: 6,70 - 6,76 Incremento di volume: >100 % Stabilität panna montata: <2ml/2h a 20°C
Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche	Coliforme: neg/g E. coli: neg/g Gesamtkeimzahl: <100 CFU/ml Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	Coliformi: neg/g E. coli: neg/g Carica batterica totale: <100 CFU/ml Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 2073/2005
Allergene (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)	Enthält Milch inklusive Lactose. Kreuzkontaminationen von anderen Allergenen nicht vorhanden.	Contiene latte incluso lattosio. Assenza di cross contamination di altri allergeni.
Freigabe durch Rilasciato da	<i>Haller Stefan</i> 	Datum / Data: 27/09/2024

