

**PRODUKT-  
SPEZIFIKATION**

**SCHEMA TECNICA**



**ZIEGENMILCHJOGHURT NATUR**

**YOGURT DI LATTE DI CAPRA  
BIANCO**



<b>Produkt Prodotto</b>	Ziegenvollmilchjoghurt Natur	Yogurt intero di latte di capra bianco
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	116	116
<b>EAN - Code</b>	8020562447718	8020562447718
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	150 g	150 g
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	318 kJ / 76 kcal
	Fett / Grassi	4,7 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	3,3 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	4,2 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	3,3 g
	Eiweiß / Proteine	4,7 g
	Salz / Sale	0,1 g
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	1 - 4 °C	1 - 4 °C
<b>Haltbarkeit Durabilità</b>	30 Tage	30 giorni
<b>Herkunft der Milch Provenienza del latte</b>	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	<b>OHNE GENTECHNIK NON OGM</b>
<b>Zutaten Ingredienti</b>	<b>Ziegenvollmilch</b> , Kulturen	<b>Latte</b> intero di capra, fermenti lattici
<b>Qualitätskontrolle Controllo di qualità</b>	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
<b>Chemische Beschaffenheit caratteristiche chimiche</b>	Fett: 4,7 % pH: 4,1 - 4,4	Grasso: 4,7 % pH: 4,1 - 4,4
<b>Mikrobiologische Werte caratteristiche microbiologiche</b>	Coliforme: neg/g E. coli: neg/g Staph. aureus: neg/g Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	Coliformi: neg/g E. coli: neg/g Staph. aureus: neg/g Salmonella: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 2073/2005
<b>Allergene (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003)</b>	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
<b>Laktose Lattosio</b>	Enthält Laktose	Contiene lattosio
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 13/09/2018</i>

