

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



ALGUNDER
BERGKÄSE

FORMAGGIO GRASSO
DURO



Produkt Prodotto	Vollfettkäse	Formaggio grasso duro
Artikelnr. Codice articolo	144 – Laib ca. 2kg 140 – Laib ca. 10kg	144 – forma ca. 2kg 140 – forma ca. 10kg
EAN - Code	<u>Laib ca. 2kg</u> 2670081+Gewicht <u>Laib ca. 10kg</u> 2874753+Gewicht	<u>Forma ca. 2 kg</u> 144: 2670081+peso <u>Forma ca. 10 kg</u> 2874753+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 2 kg/10kg	Forma ca. 2 kg/10kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.651 kJ / 398 kcal
	Fett / Grassi	31,5 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	22,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,6 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	27,0 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Vollmilch , Lab, Kulturen, Salz.	Latte intero, caglio, fermenti lattici, sale.
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 31,5 % Trockenmasse: 61,4 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 31,5 % Sostanza secca: 61,4 % M.g.s.s.: 50 %
Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli und Koagulase positive Staph.: laut VO (EG) 2073/2005	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli e Staph. coagulasi positivi: secondo Reg. CE 2073/2005
Allergene (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003)	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
Laktose / Lattosio	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
Freigabe durch Rilasciato da	Haller Stefan 	Datum / Data: 19/07/2018



SENNEREIGENOSSENSCHAFT ALGUND / LATTERIA LAGUNDO COOP. SOC. AGRICOLA

Mitterplars / Via Plars di Mezzo 29, I - 39022 Algund / Lagundo

Tel. 0473 448710 - Fax 0473 221952 - www.sennereialgund.it