

PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

SCHEMA TECNICA



„VELLAUER“  
FRISCHKÄSE

FORMAGGIO FRESCO  
„VELLAUER“



|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Produkt<br/>Prodotto</b>  | Frischer Vollfettkäse   | Formaggio grasso fresco   |
| <b>Artikelnr.<br/>Codice articolo</b>  | 146   | 146   |
| <b>EAN - Code</b>  | 2618852+Gewicht   | 2618852+peso  |
| <b>Nettogewicht<br/>Peso netto</b>   | Laib ca. 270 g  | Forma ca. 270 g   |
| <b>Durchschnittliche Nährwerte<br/>je 100 g<br/>Valori nutrizionali medi per<br/>100 g</b> | Energie / Energia   | 1.087 kJ / 262 kcal   |
|  | Fett / Grassi   | 21,5 g  |
|  | ...davon gesättigte Fettsäuren<br>di cui acidi grassi saturi  | 15,0 g  |
|  | Kohlenhydrate / Carboidrati   | 2,0 g   |
|  | ...davon Zucker / di cui zuccheri   | 1,6 g   |
|  | Eiweiß / Proteine   | 15,5 g  |
|  | Salz / Sale   | 1,2 g   |
| <b>Lagerungstemperatur<br/>Conservazione a</b>   | Bei 1 - 4 °C lagern   | Conservare a 1 - 4 °C   |
| <b>Haltbarkeit<br/>Durabilità</b>  | 12 Tage   | 12 giorni   |
| <b>Herkunft der Milch<br/>Provenienza del latte</b>  | Milch aus Südtirol<br>Latte dell' Alto Adige  | <b>OHNE GENTECHNIK<br/>NON OGM</b>  |
| <b>Zutaten<br/>Ingredienti</b>   | <b>Vollmilch</b> , Kulturen, Lab,<br>Salz   | <b>Latte</b> intero, fermenti lattici,<br>caglio, sale  |
| <b>Qualitätskontrolle<br/>Controllo di qualità</b>   | Vom Rohstoff Milch bis<br>zum Endprodukt  | In ogni fase di raccolta e di<br>lavorazione  |
| <b>Chemische Beschaffenheit<br/>Caratteristiche chimiche</b>                               | Fett: 21,5 %<br>Trockenmasse: 41,4 %<br>F.i.T.: 55 %  | Grasso: 21,5 %<br>Sostanza secca: 41,4 %<br>M.g.s.s.: 55 %  |
| <b>Mikrobiologische Werte<br/>Caratteristiche<br/>microbiologiche</b>                      | Salmonella spp.: neg/25g<br>L. monocytogenes:<br>neg/25g<br>E. coli und Koagulase<br>positive Staph.: laut VO<br>(EG) 2073/2005 | Salmonella spp.: neg/25g<br>L. monocytogenes: neg/25g<br>E. coli e<br>Staph. coagulasi positivi:<br>secondo Reg. CE 2073/2005 |
| <b>Allergene (EU Nr.1169/2011)<br/>Allergeni (EU Nr.1169/2011)</b>                         | Enthält keine Spuren von<br>nicht deklarierten<br>Allergenen  | Privo di allergeni non<br>dichiarati  |
| <b>Laktose / Lattosio</b>  | Enthält Laktose   | Contiene lattosio   |
| <i>Freigabe durch<br/>Rilasciato da</i>  | <i>Haller Stefan</i><br>  | <i>Datum / Data: 24/02/2021</i>   |



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