

PRODUKT-
SPEZIFIKATION


SCHEMA TECNICA



„ASCHBACHER“
MAGERKÄSE

FORMAGGIO MAGRO
„ASCHBACHER“



Produkt Prodotto	Magerkäse	Formaggio magro da taglio
Artikelnr. Codice articolo	149	149
EAN - Code	2512065+Gewicht	2512065+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 6 kg	Forma ca. 6 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	900 kJ / 214 kcal
	Fett / Grassi	8,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	5,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	4,5 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	35,4 g
	Salz / Sale	2,2 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	Magermilch und Vollmilch , Lab, Kulturen, Salz	Latte magro e 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: 8,0 % Trockenmasse: 52 % F.i.T.: 15 %	Grasso: 8,0 % Sostanza secca: 52 % M.g.s.s.: 15 %
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: 23/05/2018



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