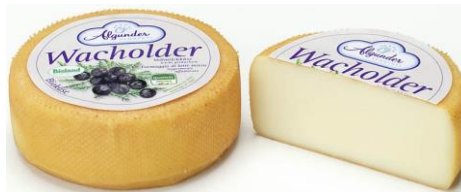





PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

SCHEMA TECNICA

IT 41 12 UE

**WACHOLDERKÄSE BIO**  
**FORMAGGIO AFFUMICATO**  
**BIO**



|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Produkt<br/>Prodotto</b>  | Vollfettkäse Bio geräuchert   | Formaggio grasso molle<br>biologico affumicato  |
| <b>Artikelnr.<br/>Codice articolo</b>  | 155   | 155   |
| <b>EAN - Code</b>  | 2582366+Gewicht   | 2582366+peso  |
| <b>Nettogewicht<br/>Peso netto</b>   | Laib ca. 400 g  | Forma ca. 400 g   |
| <b>Durchschnittliche<br/>Nährwerte je 100 g<br/>Valori nutrizionali medi per<br/>100 g</b> | Energie / Energia   | 1.556 kJ / 375 kcal   |
|  | Fett / Grassi   | 30,5 g  |
|  | ...davon gesättigte Fettsäuren<br>di cui acidi grassi saturi  | 20,1 g  |
|  | Kohlenhydrate / Carboidrati   | 0,8 g   |
|  | ...davon Zucker / di cui zuccheri   | 0,6 g   |
|  | Eiweiß / Proteine   | 24,3 g  |
|  | Salz / Sale   | 1,6 g   |
| <b>Lagerungstemperatur<br/>Conservazione a</b>   | Kühl lagern   | Conservare al fresco  |
| <b>Haltbarkeit<br/>Durabilità</b>  | 45 Tage   | 45 giorni   |
| <b>Herkunft der Milch<br/>Provenienza del latte</b>  | Biomilch aus Südtirol<br>Latte biologico dell' Alto Adige<br>Kontrollstelle / Organismo di<br>controllo autorizzato dal MiPAAF:<br>IT BIO 013 |   |
| <b>Zutaten<br/>Ingredienti</b>   | Bio- <b>Vollmilch</b> , Kulturen, Lab,<br>Salz  | <b>Latte</b> intero biologico,<br>fermenti lattici, caglio, sale  |
| <b>Qualitätskontrolle<br/>Controllo di qualità</b>   | Vom Rohstoff Milch bis zum<br>Endprodukt  | In ogni fase di raccolta e di<br>lavorazione  |
| <b>Chemische Beschaffenheit<br/>Caratteristiche chimiche</b>                               | Fett: 30,5 %<br>Trockenmasse: 59,3 %<br>F.i.T.: 55 %  | Grasso: 30,5 %<br>Sostanza secca: 59,3 %<br>M.g.s.s.: 55 %  |
| <b>Mikrobiologische Werte<br/>Caratteristiche<br/>microbiologiche</b>                      | Salmonella spp.: neg/25g<br>L. monocytogenes: neg/25g<br>E. coli und Koagulase positive<br>Staph.: laut VO (EG)<br>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 Milch.<br>Kreuzkontaminationen von<br>anderen Allergenen nicht<br>vorhanden   | Contiene latte. Assenza di<br>cross contamination di altri<br>allergeni.  |
| <b>Laktose<br/>Lattosio</b>  | Laktosefrei <0,1g/100g  | Senza lattosio <0,1g/100g   |
| <i>Freigabe durch<br/>Rilasciato da</i>  | <i>Haller Stefan</i><br>                                   | <i>Datum / Data: 27/09/2024</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