

PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



PEPERONI-THYMIAN-KÄSE

FORMAGGIO GRASSO AL  
PAPRICA DOLCE E TIMO



<b>Produkt Prodotto</b>	Vollfettkäse mit Paprika und Thymian	Formaggio grasso da taglio al paprica dolce e timo
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	159	159
<b>EAN - Code</b>	2901998+Gewicht	2901998+peso
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	Form ca. 2 kg	Forma ca. 2 kg
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	1.387 kJ / 334 kcal
	Fett / Grassi	26,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	17,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	24,6 g
	Salz / Sale	1,8 g
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	Kühl lagern	Conservare al fresco
<b>Haltbarkeit Durabilità</b>	45 Tage	45 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>Vollmilch</b> , Paprika und Thymian 5%, Kulturen, Lab, Salz	<b>Latte</b> intero, paprica dolce e timo 5 %, fermenti lattici, caglio, sale
<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: 26,0 % Trockenmasse: 52 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 26,0 % Sostanza secca: 52 % M.g.s.s.: 50 %
<b>Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche</b>	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
<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>	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 23/05/2018</i>

