

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

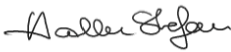
SCHEMA TECNICA

IT 41 12 UE

**BOCKSHORNKLEE-
KÄSE**

**FORMAGGIO AL FIENO
GRECO**



Produkt Prodotto	Vollfettkäse mit Bockshornklee	Formaggio grasso da taglio al fieno greco
Artikelnr. Codice articolo	160	160
EAN - Code	2439617+Gewicht	2439617+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 2 kg	Forma ca. 2 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	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
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, Bockshornkleesaat 1%, Kulturen, Lab, Salz	Latte intero, semi di fieno greco 1 %, fermenti lattici, caglio, sale
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 26,0 % Trockenmasse: 52 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 26,0 % Sostanza secca: 52 % 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 (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)	Enthält Milch. Kreuzkontaminationen von anderen Allergenen nicht vorhanden.	Contiene latte. Assenza di cross contamination di altri allergeni.
Laktose Lattosio	Laktosefrei <0,1g/100g	Senza lattosio <0,1g/100g
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 27/09/2024</i>

