

**PRODUKT-  
SPEZIFIKATION**



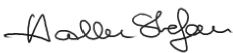
**SCHEDA  
TECNICA**



**„SCHILDHÖFLER“  
WEICKHÄSE BIO**

**FORMAGGIO MOLLE  
„MASI SCUDI“ BIO**



<b>Produkt Prodotto</b>	Vollfett-Weichkäse Bio	Formaggio grasso molle biologico
<b>Artikelnr. / Codice articolo</b>	192	192
<b>EAN - Code</b>	2839425+Gewicht	2839425+peso
<b>Nettogewicht / Peso netto</b>	Stange ca. 650 g	Forma rettangolare ca. 650 g
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	1.395 kJ / 336 kcal
	Fett / Grassi	28,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	19,2 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,2 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	19,9 g
	Salz / Sale	1,0 g
<b>Lagerung / Conservazione</b>	Kühl lagern	Conservare al fresco
<b>Haltbarkeit / Durabilità</b>	60 Tage	60 giorni
<b>Herkunft der Milch Provenienza del latte</b>	Biomilch aus Südtirol Latte biologico dell' Alto Adige Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAFT: IT BIO 013	 
<b>Zutaten Ingredienti</b>	Bio-Vollmilch, Kulturen, Lab, Salz	<b>Latte</b> intero biologico, 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: 28,0 % Trockenmasse: 51,9 % F.i.T.: 55 %	Grasso: 28,0 % Sostanza secca: 51,9 % M.g.s.s.: 55 %
<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: 13/09/2018</i>



**Caseificio Montano della Val Passiria Bio Società agricola cooperativa**

Zona artigianale Lahne 7/1, I - 39010 San Martino in Passiria (BZ)

Tel. 0473 448710 - Fax: 0473 221952

Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAFT: IT BIO 013

Kontrollnummer des Betriebes / Operatore controllato n.: BZ-43429-B