

|                                                                                                                                                             |                                                                            |      |         |     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------|---------|-----|------------|
| <br>BERGMILCH SÜDTIROL<br>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE<br>LAT DA MUNT SÜDTIROL | SCHEDA TECNICA – <b>SPEZIFIKATION</b> – SPECIFICATION                      |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                             | <b>Formaggio – Käse – Cheese</b><br><b>Strega delle erbe – Kräuterhexe</b> |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                             | ID                                                                         | 1302 | Version | 8-b | 13.11.2025 |

|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Denominazione di vendita</b><br><b>Verkaufsbezeichnung</b><br><b>Sales Name</b> | Formaggio Strega delle erbe<br><b>Kräuterhexe Käse</b><br>Strega delle erbe / Kräuterhexe Cheese                         |
|                                                                                   | <b>Denominazione legale</b><br><b>Verkehrsbezeichnung</b><br><b>Legal Name</b>     | Formaggio da taglio con erbe<br><b>Schnittkäse mit Kräutern, 45% Fett i.Tr.</b><br>Semi Hard Cheese flavoured with herbs |
|                                                                                   | <b>Codice articolo</b><br><b>Artikelnummer</b><br><b>Product code</b>              | 345500, 345600                                                                                                           |

#### Ingredienti – Zutaten – Ingredients

**Latte** pastorizzato, erbe 1,5 %, spezie, fermenti lattici, sale, caglio microbico, preparato di erbe e fiori\* (erbe, fiori), proteine del **latte\***, conservante: sorbato di potassio\*.

Pasteurizzata **Milch**, 1,5 % Kräuter, Gewürze, Milchsäurebakterien, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Kräuterblumenmischung\* (Kräuter, Blumen), **Milcheiweiß\***, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat\*.

Pasteurized **milk**, 1,5 % herbs, spices, lactic acid bacteria, salt, microbial enzyme, blend of herbs and flowers\* (herbs, flowers), **milk protein\***, preservative: potassium sorbate\*.

\*nella crosta / in der Rinde / in the rind.

Tempo di maturazione: ca. 30 giorni. – Reifezeit: ca. 30 Tage. – Maturity period: approx. 30 days.

Crosta commestibile. – Rinde zum Verzehr geeignet. – The rind is edible.

Confezionato in atmosfera protettiva. – Unter Schutzatmosphäre verpackt. – Packaged in a protective atmosphere.

**Informazioni riguardanti allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011:** Contiene latte. Può contenere senape, sedano, frutta a guscio e cereali contenenti glutine.

**Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011:** Enthält Milch. Kann Senf, Sellerie, Schalenfrüchte und glutenhaltiges Getreide enthalten.

**Information regarding allergens and intolerances corresponding to regulation (EU) 1169/2011:** Contains milk. May contain mustard, celery, nuts and cereals containing gluten.

Naturalmente privo di lattosio (<0,1 g lattosio / 100 g) in conseguenza del tipico processo di produzione. Contiene galattosio. – **Natürlicherweise laktosefrei** (<0,1 g Laktose / 100 g) aufgrund des typischen Herstellungsprozesses. Enthält Galaktose. – Naturally Lactose free (<0.1 g lactose / 100 g) due to the typically production process. Contains galactose.

| Dichiarazione nutrizionale – Nährwertdeklaration – Nutrition declaration      | per / je 100 g     |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Energia – Energie – Energy                                                    | 1515 kJ / 365 kcal |
| Grassi – Fett – Fat                                                           | 30 g               |
| di cui acidi grassi saturi – davon gesättigte Fettsäuren – of which saturates | 22 g               |
| Carboidrati – Kohlenhydrate – Carbohydrate                                    | 0,8 g              |
| di cui zuccheri – davon Zucker – of which sugars                              | 0,8 g              |
| Proteine – Eiweiß – Protein                                                   | 23 g               |
| Sale – Salz – Salt                                                            | 1,7 g              |

#### Temperatura di stoccaggio – Lagertemperatur – Storage conditions

Conservare in frigo da +2 a +8°C. – **Gekühlt lagern bei +2 +8°C.** – Keep refrigerated at +2 to +8°C.

#### Vita residua alla consegna – Restlaufzeit bei Zustellung – Remaining shelf life at delivery

30 giorni (CEDI) / 20 giorni (altri) – **30 Tage (CEDI) / 20 Tage (Andere)** – 30 days (CEDI) / 20 days (other channels)

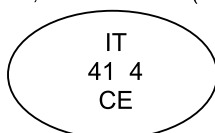
Il numero di lotto del formaggio è il numero TK riportato sull'etichetta adesiva. – **die Losnummer beim Käse ist die TK Nr. auf dem Klebeetikett.**  
– The batch number for cheese is the TK number on the adhesive label.

#### Prodotto da: – Produziert von: – Produced by:

Latte Montagna Alto Adige Soc. Agr. Coop. – Bergmilch Südtirol Gen. u. landw. Ges.

#### Nello stabilimento di: – im Werk: – in the plant of:

Via Falzes 19, I-39031 Brunico (BZ) Italia – **Pfalznerstraße 19, I-39031 Bruneck (BZ), Italien - Italy**



Porzioni (150 g) confezionate da: – **Portionen (150 g) werden abgepackt von:** – **Portions (150 g) are packaged by:**

ID 1302

Version 8-b

CONFIDENTIAL

|                                                                                                                                                              |                                                                            |      |         |     |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------|---------|-----|------------|
| <br>BERGMILCH SÜDTIROL<br>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE<br>LAT DA MUNT SÜDTIROL | SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION – SPECIFICATION                             |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                              | <b>Formaggio – Käse – Cheese</b><br><b>Strega delle erbe – Kräuterhexe</b> |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                              | ID                                                                         | 1302 | Version | 8-b | 13.11.2025 |

TirolPack GmbH, Schlitters 98, A-6262 Schlitters, Österreich / Austria.



**Origine del latte – Herkunft der Milch – Origin of the milk**

Italia – Italien – Italy



Il simbolo di qualità Alto Adige rappresenta garanzia di origine Alto Adige e qualità controllata.

Das Qualitätssiegel Südtirol steht für Südtiroler Herkunft und geprüfte Qualität.

The 'Südtirol' quality certificate guarantees the South Tyrolean origin and certified quality.

**Dichiarazione OGM – Erklärung zur Gentechnik – GMO Statement**

Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE n. 1829/2003 e Regolamento CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

Wir erklären, dass dieses Produkt laut EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

We confirm that this product does not contain ingredients or raw materials derived from genetically modified organism as defined by the regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and subsequent modifications.

| Prodotto – Produkt – Product                 | Codice articolo –<br>Artikelnummer –<br>Article number | EAN-Code<br>Articolo – Artikel – Article | EAN-Code<br>Cartone – Karton – Carton |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| Strega delle erbe – Kräuterhexe 1/1          | 345500                                                 | 778014                                   | 98001790903606                        |
| Strega delle erbe – Kräuterhexe<br>150 g x 8 | 345600                                                 | 80930952                                 | 08001790904211                        |

| Prodotto – Produkt – Product                                                                  | Forma intera – Ganzer Laib –<br>Whole wheel 1/1 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Confezioni / cartone – Einheiten / Karton – Units / Carton                                    | 1                                               |
| Cartoni / strato – Kartons / Lage – cartons / layer                                           | 15                                              |
| Cartoni / bancale – Kartons / Palette – cartons / pallet                                      | 135                                             |
| Peso bancale* – Gewicht Palette* – pallet weight*                                             | ca. / approximately 380 kg                      |
| Altezza bancale* – Höhe Palette* – pallet height*                                             | 106 cm                                          |
| Misure prodotto (Øxh o luxlaxa) – Maße Produkt (ØxH oder LxBxH) – product size (Øxh or lxwxh) | 20 x 8 cm                                       |
| Misure cartone (luxlaxa) – Maße Karton (LxBxH) – carton size (lxwxh)                          | 22,5 x 22,5 x 10 cm                             |
| Peso netto prodotto – Nettogewicht Produkt – product net weight                               | ca. / approximately 2,5 kg                      |
| Peso pellicola – Gewicht Folie – film weight                                                  | 14 g                                            |
| Peso cartone vuoto – Gewicht Karton leer – weight of the empty carton                         | 130 g                                           |

|                              |                                              |
|------------------------------|----------------------------------------------|
| Prodotto – Produkt – Product | Porzioni – Portionen – Portions<br>150 g x 8 |
|------------------------------|----------------------------------------------|

ID 1302

Version 8-b

CONFIDENTIAL

|                                                                                                                                                             |                                                              |      |         |     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------|---------|-----|------------|
| <br>BERGMILCH SÜDTIROL<br>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE<br>LAT DA MUNT SÜDTIROL | SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION – SPECIFICATION               |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                             | Formaggio – Käse – Cheese<br>Strega delle erbe – Kräuterhexe |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                             | ID                                                           | 1302 | Version | 8-b | 13.11.2025 |

|                                                                                               |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Confezioni / cartone – Einheiten / Karton – Units / Carton                                    | 8                          |
| Cartoni / strato – Kartons / Lage – cartons / layer                                           | 36                         |
| Cartoni / bancale – Kartons / Palette – cartons / pallet                                      | 252                        |
| Peso bancale* – Gewicht Palette* – pallet weight*                                             | ca. / approximately 350 kg |
| Altezza bancale* – Höhe Palette* – pallet height*                                             | 100 cm                     |
| Misure prodotto (Øxh o luxlaxa) – Maße Produkt (ØxH oder LxBxH) – product size (Øxh or lxwxh) | 15 x 10 x 3 cm             |
| Misure cartone (luxlaxa) – Maße Karton (LxBxH) – carton size (lxwxh)                          | 17,5 x 13,5 x 12 cm        |
| Peso netto prodotto – Nettogewicht Produkt – product net weight                               | 150 g                      |
| Peso pellicola – Gewicht Folie – film weight                                                  | 4 g                        |
| Peso cartone vuoto – Gewicht Karton leer – weight of the empty carton                         | 68 g                       |

\*bancale incluso – inklusive Holzpalette – wooden pallet included

lu=lunghezza, la=larghezza, a=altezza / L=Länge, B=Breite, H=Höhe / l=length, w=width, h=height

#### Etichetta ambientale degli imballaggi – Umweltkennzeichnung der Verpackung – Environmental labelling of the packaging

|                                         |                                                     |                                                               |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Imballaggio – Verpackung – Packaging    | Pellicola – Folie – Film                            | Etichetta decorativa – Dekorationsetikette – Decorative label |
| Codice – Code                           | OTHER 7                                             | PAP 22                                                        |
| Descrizione – Bezeichnung – Description | Plastica – Plastik – Plastic                        | Carta – Papier – Paper                                        |
| Indicazione – Hinweis – Indication      | Raccolta differenziata – Recyclebar – Waste sorting |                                                               |

Verifica le disposizioni del tuo Comune. – Prüfen Sie die Bestimmungen Ihrer Gemeinde. – Please check the regulations to waste disposal of your municipality.

#### Ulteriori informazioni – Zusatzinformationen – Additional information

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biologico – Biologisch – Organic                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Senza glutine – Glutenfrei – Gluten-free                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No/Nein/No* <input type="checkbox"/> na |
| Naturalmente senza lattosio – von Natur aus laktosefrei – naturally lactose-free                                                                                                                                                                                                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Vegetariano – Vegetarisch – Vegetarian                                                                                                                                                                                                                                                                              | <input checked="" type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Prodotto italiano – Italienisches Produkt – Italian product (Tranne le porzioni da 150 g che vengono confezionate in Austria. – Außer den 150 g-Portionen, die in Italien hergestellt, aber in Österreich abgepackt werden. – Except for the 150 g portions, which are produced in Italy, but packaged in Austria.) | <input checked="" type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Senza olio di palma – Ohne Palmöl – Palm oil-free                                                                                                                                                                                                                                                                   | <input checked="" type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Senza conservanti – Ohne Konservierungsstoffe – Without preservatives                                                                                                                                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Senza lievito – Ohne Hefe – Yeast-free                                                                                                                                                                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Senza uova – Ohne Ei – Egg-free                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <input checked="" type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Senza zuccheri aggiunti – Ohne zugesetzte Zucker – Without added sugar                                                                                                                                                                                                                                              | <input checked="" type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |
| Specialità tradizionale garantita (STG) – Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) – Traditional Speciality Guaranteed (TSG)                                                                                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> Si/Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> No/Nein/No <input type="checkbox"/> na  |

\*Il prodotto contiene cereali contenenti glutine come possibile contaminazione crociata. – Das Produkt kann glutenhaltiges Getreide als Kreuzkontamination enthalten. – The product may contain cereals containing gluten as cross-contamination.

Questa tabella non pretende di essere completa. – Diese Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. – This table is not intended to be exhaustive.

#### Caratteristiche chimico-fisiche – Chemisch-physikalische Eigenschaften – Physicochemical characteristics

|                                                             |                          |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Sostanza secca – Trockenmasse – Dry matter                  | ca. / approximately 60 % |
| M.G.S.S. – Fett i.Tr. – F.D.M.                              | 45 %                     |
| Umidità – Wasser – Moisture                                 | ca. / approximately 40 % |
| Acqua nella massa magra – WFF – Moisture in fat free matter | 54 – 63 %                |

#### Caratteristiche microbiologiche – Mikrobiologische Eigenschaften – Microbiological characteristics

|         |              |
|---------|--------------|
| E. coli | <100 cfu / g |
|---------|--------------|

ID 1302

Version 8-b

CONFIDENTIAL

|                                                                                                                                                              |                                                                            |      |         |     |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------|---------|-----|------------|
| <br>BERGMILCH SÜDTIROL<br>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE<br>LAT DA MUNT SÜDTIROL | SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION – SPECIFICATION                             |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                              | <b>Formaggio – Käse – Cheese</b><br><b>Strega delle erbe – Kräuterhexe</b> |      |         |     |            |
|                                                                                                                                                              | ID                                                                         | 1302 | Version | 8-b | 13.11.2025 |

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Staphylococcus coag. pos. | <10 cfu / g |
| Listeria monocytogenes    | neg / 25 g  |
| Salmonella spp.           | neg / 25 g  |

**Caratteristiche sensoriali – Sensorische Eigenschaften – Organoleptic characteristics**

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspetto della crosta<br>Aussehen – Äußeres<br>External appearance | Crosta di colore paglierino, una faccia è ricoperta da erbe aromatiche e fiori.<br>Hellgelbe Rinde auf der Oberseite mit Kräuter-Blumen-Mischung bedeckt.<br>Pale yellow, surface covered with herbs and flowers.                     |
| Aspetto della pasta<br>Aussehen – Inneres<br>Interior appearance  | Pasta di colore paglierino chiaro con occhiatura regolare, venata di erbe aromatiche.<br>Weiß-gelblicher Teig mit Kräutern durchzogen, gleichmäßige Bruchlochung.<br>Yellowly-white paste with herbs and regularly spaced tiny holes. |
| Consistenza<br>Konsistenz<br>Texture                              | Compatta, elastica.<br>Schnittfest, geschmeidig.<br>Compact and sleek texture.                                                                                                                                                        |
| Odore<br>Geruch<br>Odour                                          | Gradevole, profumo di erbe aromatiche.<br>Angenehm, dezent duftend nach Kräutern.<br>Pleasant, discreet fragrance of herbs.                                                                                                           |
| Sapore<br>Geschmack<br>Taste                                      | Delicato, il sapore del formaggio è caratterizzato dalle erbe aromatiche.<br>Mild, der Geschmack des Käses wird durch die Kräuter geprägt.<br>Mild, the taste of the cheese is mainly characterized by the herbs.                     |

|                                            |              |                                                   |                                |                                                   |            |
|--------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------|------------|
| Erstellt von:<br>Creato da:<br>Created by: | Nicole Breda | Geprüft von:<br>Controllato da:<br>Controlled by: | Christoph Hainz; Karin Brugger | Freigegeben von:<br>Approvato da:<br>Approved by: | Armin Frei |
|                                            |              |                                                   |                                | Datum:<br>Data:<br>Date:                          | 13.11.2025 |