

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



BAUERNKÄSE HALBFETT

FORMAGGIO SEMIGRASSO



Produkt Prodotto	Halbfettkäse	Formaggio semigrasso
Artikelnr. Codice articolo	141	141
Ean - Code	2691384+Gewicht	2691384+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 7 kg	Forma ca. 7 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.125 kJ / 269 kcal
	Fett / Grassi	20,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	14,4 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	26,9 g
	Salz / Sale	1,5 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	Magermilch und Vollmilch , Kulturen, Lab, Salz	Latte magro e latte intero, 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: 20,0 % Trockenmasse: 50,0 % F.i.T.: 35 %	Grasso: 20,0 % Sostanza secca: 50,0 % M.g.s.s.: 35 %
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 (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003)	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
Laktose / Lattosio	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data:</i> 19/07/2018

