

PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



BUTTER AUS SAUERRAHM

BURRO DI PANNA AGRA



<b>Produkt Prodotto</b>	Butter aus Sauerrahm	Burro di panna agra
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	121 - 500 g 122 - 250 g 123 - 125 g	121 - 500 g 122 - 250 g 123 - 125 g
<b>EAN - Code</b>	<u>500 g</u> : 8020562000166 <u>250 g</u> : 8020562000111 <u>125 g</u> : 8020562000173	<u>500 g</u> : 8020562000166 <u>250 g</u> : 8020562000111 <u>125 g</u> : 8020562000173
<b>Nettogewicht / Peso netto</b>	125 g / 250 g / 500 g	125 g / 250 g / 500 g
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia Fett / Grassi ...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi Kohlenhydrate/Carboidrati ...davon Zucker / di cui zuccheri Eiweiß / Proteine Salz / Sale	3.058 kJ / 744 kcal 82,0 g 58,0 g 0,6 g 0,6 g 0,7 g 0,02 g
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	1 - 4 °C	1 - 4 °C
<b>Haltbarkeit / Durabilità</b>	60 Tage	60 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>	Frischer <b>Rahm</b> und Kulturen	<b>Panna</b> fresca e fermenti
<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>	Mindestfett: 82 ± 1 % Fettfreie Trockenmasse: 1,5 – 2,5% Wassergehalt: 15,5 ± 1 %	Grasso minimo: 82 ± 1 % Sostanza secca non grassa: 1,5 – 2,5 % Umidità: 15,5 ± 1 %
<b>Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche</b>	E. coli: neg/g Staph. aureus: <10 KbE/g Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g Hefen und Schimmel: <10/g Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	E. coli: neg/g Staph. aureus: <10KbE/g Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g Lievit e muffe: <10g Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 2073/2005
<b>Allergene (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)</b>	Enthält Milch inklusive Lactose. Kreuzkontaminationen von anderen Allergenen nicht vorhanden	Contiene latte incluso lattosio. Assenza di cross contamination di altri allergeni.
<b>Freigabe durch Rilasciato da</b>	<b>Haller Stefan</b> 	<b>Datum / Data: 27/09/2024</b>



SENNEREIGENOSSENSCHAFT ALGUND / LATTERIA LAGUNDO COOP. SOC. AGRICOLA

Mitterplars / Via Plars di Mezzo 29, I - 39022 Algund / Lagundo

Tel. 0473 448710 - Fax 0473 221952 - www.sennereialgund.it