

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

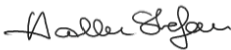
SCHEMA TECNICA

IT 41 12 UE

VOLLFETTKÄSE STANGE

FORMAGGIO GRASSO
STANGHE



Produkt Prodotto	Vollfettkäse Stange	Formaggio grasso stanghe
Artikelnr. Codice articolo	143	143
EAN - Code	2979289+Gewicht	2979289+peso
Nettogewicht Peso netto	Stange ca. 6 kg	Forma rechteckig ca. 6 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.370 kJ / 328 kcal
	Fett / Grassi	25,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	18,6 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	27,0 g
	Salz / Sale	1,8 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Origine del latte	Südtirol/Italien Alto Adige/Italia	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Vollmilch , Kulturen, Lab, Salz	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: 25,0 % Trockenmasse: 54,0 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 25,0 % Sostanza secca: 54,0 % 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
Freigabe durch Rilasciato da	Haller Stefan 	Datum / Data: 27/09/2024



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