

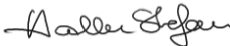
PRODUKT-  
SPEZIFIKATION  
  
SCHEMA TECNICA

IT 41 12 UE

**ALGUNDER  
BERGKÄSE aus Heumilch  
g.t.s**

**FORMAGGIO GRASSO  
DURO DI LATTE FIENO  
S.T.G**



<b>Produkt Prodotto</b>	Vollfettkäse aus Heumilch g.t.s.	Formaggio grasso duro crosta edibile di latte fieno s.t.g.
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	144 – Laib ca. 2kg 140 – Laib ca. 10kg	144 – forma ca. 2kg 140 – forma ca. 10kg
<b>EAN - Code</b>	<u>Laib ca. 2kg</u> 2670081+Gewicht <u>Laib ca. 10kg</u> 2874753+Gewicht	<u>Forma ca. 2 kg</u> 144: 2670081+peso <u>Forma ca. 10 kg</u> 2874753+peso
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	Laib ca. 2 kg/10kg	Forma ca. 2 kg/10kg
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	1.651 kJ / 398 kcal
	Fett / Grassi	31,5 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	22,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,6 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	27,0 g
	Salz / Sale	1,8 g
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	Kühl lagern	Conservare al fresco
<b>Haltbarkeit/Durabilitä</b>	45 Tage	45 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>	<b>Vollmilch</b> , Lab, Kulturen, Salz.	<b>Latte</b> intero, caglio, fermenti lattici, 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: 31,5 % Trockenmasse: 61,4 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 31,5 % Sostanza secca: 61,4 % M.g.s.s.: 50 %
<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 (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU Nr.1169/2011)</b>	Enthält Milch. Kreuzkontaminationen von anderen Allergenen nicht vorhanden	Contiene latte. Assenza di cross contamination di altri allergeni.
<b>Laktose / Lattosio</b>	Laktosefrei <0,1g/100g	Senza lattosio <0,1g/100g
<b>Freigabe durch Rilasciato da</b>	Haller Stefan  	<b>Datum / Data:</b> 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