

PRODUKT-
SPEZIFIKATION


SCHEMA TECNICA

IT 41 12 UE

„VELLAUER“
FRISCHKÄSE

FORMAGGIO FRESCO
„VELLAUER“



Produkt Prodotto	Frischer Vollfettkäse	Formaggio grasso fresco
Artikelnr. Codice articolo	146	146
EAN - Code	2618852+Gewicht	2618852+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 270 g	Forma ca. 270 g
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.087 kJ / 262 kcal
	Fett / Grassi	21,5 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	15,0 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	2,0 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	1,6 g
	Eiweiß / Proteine	15,5 g
	Salz / Sale	1,2 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Bei 1 - 4 °C lagern	Conservare a 1 - 4 °C
Haltbarkeit Durabilità	12 Tage	12 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	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: 21,5 % Trockenmasse: 41,4 % F.i.T.: 55 %	Grasso: 21,5 % Sostanza secca: 41,4 % M.g.s.s.: 55 %
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	Laktose <1g/100g	Lattosio <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