



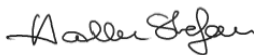
PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA

IT 41 12 UE

**PSAIRER BERGKÄSE BIO**  
**FORMAGGIO MONTAGNA BIO**



<b>Produkt Prodotto</b>	Vollfettkäse aus Bio- Rohmilch	Formaggio grasso duro di latte crudo biologico
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	281	281
<b>EAN - Code</b>	2530923+Gewicht	2530923+peso
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	Laib ca. 5 kg	Forma ca. 5 kg
<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>Lagerung / Conservazione</b>	Kühl lagern	Conservare al fresco
<b>Haltbarkeit / Durabilità</b>	45 Tage	45 giorni
<b>Herkunft der Milch Provenienza del latte</b>	Biomilch aus Südtirol Latte biologico dell' Alto Adige Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF: IT BIO 013	 
<b>Zutaten Ingredienti</b>	Bio- <b>Vollmilch</b> , Lab, Kulturen, Salz	<b>Latte</b> intero biologico, 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.: 55 %	Grasso: 31,5 % Sostanza secca: 61,4 % M.g.s.s.: 55 %
<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
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 27/09/2024</i>



**Caseificio Montano della Val Passiria Bio Società agricola cooperativa**

Zona artigianale Lahne 7/1, I - 39010 San Martino in Passiria (BZ)

Tel. 0473 448710 - Fax: 0473 221952

Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF: IT BIO 013

Kontrollnummer des Betriebes / Operatore controllato n.: BZ-43429-B