	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Burgus 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Produktbezeichnung – denominazione prodotto:

Burgus

Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Nettogewicht – peso netto:

ca. 8-9 kg

Lagerung – stoccaggio*:

Gekühlt bei +4°C bis +8°C lagern – conservare da +4°C a +8°C

Haltbarkeit - termine minimo di conservazione*:

Gekühlt mindestens Haltbar bis: 60 Tage – da consumarsi preferibilmente entro il: 60 giorni

Zutaten – ingredienti*:

Pasteurisierte **Milch**, Salz, Lab, Kulturen

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche


Parameter - parametri	%
Fett – grassi	ca. 30%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 56%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	ca. 45%
Wasser – umidità	ca. 44%
Salz – sale	ca. 1,7%
WFF – Acqua nella massa magra	54-63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche

Mikroorganismus - microorganismo	KbE/g – UFC/g
Coliforme – Coliformi:	< 100
E. coli	< 100
<i>L. monocytogenes</i>	n.n/25g – neg./25g
<i>Staph. aureus</i>	< 100
Salmonella spp.	n.n/25g – neg./25g

Nährwerte (pro 100g durchschnittlich) /apporto nutrizionale medio (100g)

<i>Brennwert/energia (kcal)</i>	375	<i>Brennwert/energia(kJ)</i>	1558
<i>Fett/grassi (g)</i>	29	<i>davon gesättigte Fetts./di cui acidi grassi saturi (g)</i>	20
<i>Kohlenhydrate/carboidrati (g)</i>	<0,1%	<i>davon Zucker/di cui zuccheri (g)</i>	<0,1%
<i>Eiweiß/proteine (g)</i>	27,5	<i>Salz/sale (g)</i>	1,5

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Burgus 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Reifung – maturazione:

Ca. 90 Tage – ca. 90 giorni

GVO – OGM

Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1829/2003 EG / 1830/2003 EG
Il prodotto é privo di organismi geneticamente modificati secondo Reg. CE 1829/2003 / Reg. CE 1830/2003.

Laktose – Lattosio:

Natürlicherweise Laktosefrei – Naturalmente privo di Lattosio <0,1g/100g


Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali

Aussehen Äußeres – aspetto della crosta	Gelb-bräunliche bis rötliche Rinde mit dünner angetrockneter Schmiere, (Rinde zum Verzehr nicht geeignet) Crosta di colore giallo, brunastro fino a un rossiccio asciutta, (crosta non commestibile)
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	Geschlossener Teig mit hellgelber Farbe, Pasta compatta di colore giallo chiaro,
Konsistenz – Consistenza	fest-geschmeidig, schmelzend – morbido, cremoso
Geruch – Odore	Angenehm, milchig würzig-piacevole, lattiginoso, però aromatico
Geschmack – Sapore	Angenehm, würzig mit anhaltendem Abgang Piacevole, lattiginoso, sapore di panna, leggermente acidulo, però aromatico con un lungo retrogusto

*= müssen deklariert werden/ devono essere riportati in etichetta

Allergene - allergeni:

Allergene laut Richtlinie 2000/13/EG (und nachfolgenden Änderungen) – Reg CE 2000/13 (e successive modifiche)	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide/cereali contenenti glutine		x	
Krustentiere/crostacei		x	
Eier/uova		x	
Fisch/pesce		x	
Erdnüsse/arachidi		x	
Soja/soia		x	
Milch/latte	x		
Schalenfrüchte und Mandeln/frutta a guscio e mandorle		x	
Sellerie/sedano		x	
Senf/senape		x	
Sesam/sesamo		x	
SO ₂ > 10 mg/SO ₂ > 10 mg		x	

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Burgus 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Lupine/lupini		X	
Mollusken/molluschi		X	

Information für den Kunden – informazione per la clientela

Produkt- prodotto	Artikelnummer Codice articolo	EAN-Code Codice EAN	Nettogewicht Peso netto	Produktmaße Dimensione Prodotto
Burgus 1/1	385	98032998763853	ca. 8-9 kg	35x H 8cm
Burgus 1/2	386	98032998763860	ca. 4,5 kg	35x17,5xH 8cm
Burgus 1/4	387	98032998763877	ca. 2,25 kg	

Produkt- prodotto	Stücke/Karton	Kartone/Lage	Cartone/Palette	Gewicht der Palette	Höhe der Palette
	Pezzi/cartone	Cartoni/strato	Cartoni/bancale	Peso del bancale	Altezza del bancale
Burgus 1/1	1	6	42	ca. 400 kg	110cm
Burgus 1/2	2	6	42	ca. 400 kg	110cm
Burgus 1/4	4	6	42	ca. 400 kg	110cm