	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Marendkäse Formaggio merenda1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

Marendkäse – formaggio merenda

Verkehrsbezeichnung – denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Nettogewicht – peso netto:

ca. 1,90 kg

Lagerung – stoccaggio*:

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

Haltbarkeit – durata*:

Gekühlt mindest. Haltbar bis: 60 Tage – da consumarsi preferibilmente entro il: 60gg

Zutaten – ingredienti*:

Pasteurisierte **Milch**, Salz, Lab, Kulturen, Raucharoma, Gewürze

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti, aroma di fumo, spezie

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche

Parameter – parametri	%
Fett – grassi	ca. 31%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 57-60%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	ca. 54%
Wasser – umidità	ca. 40%
Salz – sale	ca. 1,0%
WFF – Acqua nella massa magra	ca. 62-62,50%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche


Mikroorganismus - microorganismo	KbE/g – UFC/g
Coliforme – Coliformi:	< 100
E. coli	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n./25g-neg./25g
<i>Staphylococcus. Aureus</i>	>100
Salmonellen - salmonella	n.n./25 g – neg./25g

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

<i>Brennwert/energia (kcal)</i>	346	<i>Brennwert/energia (kJ)</i>	1436
<i>Fett/grassi (g)</i>	28	<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>	22	<i>Salz/sale (g)</i>	1,75

Reifung – maturazione:

ca. 30 Tage – ca. 30gg

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Marendkäse Formaggio merenda1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

GVO – OGM

Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1829/2003 EG / 1830/2003 EG
 Il prodotto è 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	Helle leicht rötliche Rinde, Rinde zum Verzehr nicht geeignet crosta non commestibile, è di colore chiaro leggermente rossastro.
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	Weiß–gelblich, unregelmäßige Bruchlochung giallo-chiaro, occhiatura irregolare
Konsistenz – Consistenza	Geschmeidig Morbida
Geruch – Odore	Voll, aromatisch, leichte Rauchnote Pieno, aromatico, sa di fumo
Geschmack – Sapore	Angenehm mild, leichte und sehr feine Rauchnoten Piacevole, con una leggera ma piacevole accentuazione di fumo.

*= 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/aracchidi		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	
Lupine/lupini		x	
Mollusken/molluschi		x	

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Marendkäse Formaggio merenda1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Information für den Kunden – informazione per la clientela

Produkt- prodotto	Artikelnummer Codice articolo	EAN-Code Codice EAN	Nettogewicht Peso netto	Produktmaße Dimensione Prodotto
Marendkäse 1/1	520	98032998765208	1,9 kg	Ø ca. 20 cm Höhe ca. 6 cm

Produkt- prodotto	Stücke/Karton Pezzi/cartone	Kartone/Lage Cartoni/strato	Cartone/Palette Cartoni/bancale	Gewicht der Palette Peso del bancale	Höhe der Palette Altezza del bancale
Marendkäse 1/1	1	15	105	ca. 200 kg	Ca. 100 cm