



PRODUKT-
SPEZIFIKATION

HOFER-PFEFFER
WEICHKÄSE BIO

SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO CON
PEPE BIO



| | | |
|--|---|---|
| Produkt Prodotto | Vollfett-Weichkäse Bio mit grünem Pfeffer | Formaggio grasso molle con pepe verde biologico |
| Artikelnr. / Codice articolo | 194 | 194 |
| EAN - Code | 2117580 | 2117580 |
| Nettogewicht / Peso netto | Laib ca. 600 g | Forma ca. 600 g |
| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g | Energie / Energia | 1.395 kJ / 336 kcal |
| | Fett / Grassi | 28,0 g |
| | ...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi | 19,2 g |
| | Kohlenhydrate / Carboidrati | 1,2 g |
| | ...davon Zucker / di cui zuccheri | <0,1 g |
| | Eiweiß / Proteine | 19,9 g |
| | Salz / Sale | 1,0 g |
| Lagerung / Conservazione | Kühl lagern | Conservare al fresco |
| Haltbarkeit / Durabilità | 45 Tage | 45 giorni |
| Herkunft der Milch Provenienza del latte | Biomilch aus Südtirol Latte biologico della Val Passiria (Alto Adige) |  OHNE GENTECHNIK NON OGM |
| Zutaten Ingredienti | Bio-Vollmilch, grüner Pfeffer 2%*, Kulturen, Lab, Salz (*aus ökologischem Landbau) | Latte intero biologico, pepe verde 2%*, fermenti lattici, caglio, sale (*da agricoltura biologica) |
| Qualitätskontrolle Controllo di qualità | Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt | In ogni fase di raccolta e di lavorazione |
| Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche | Fett: 28,0 % Trockenmasse: 51,9 % F.i.T.: 55 % | Grasso: 28,0 % Sostanza secca: 51,9 % M.g.s.s.: 55 % |
| Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche | Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli: <100/g Koagulase positive Staph.: <100/g Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005 | Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli: <100/g Staph. coagulasi positivi: <100/g Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 2073/2005 |
| Allergene (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003) | Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen | Privo di allergeni non dichiarati |
| Laktose / Lattosio | Laktosefrei <0,1% | Senza lattosio <0,1% |
| Freigabe durch Rilasciato da | Haller Stefan  | Datum / Data: 10/12/2014 |



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