

PRODUKT-
SPEZIFIKATION


SCHEMA TECNICA



**SALZLAKENKÄSE AUS
ZIEGENMILCH**

FORMAGGIO CAPRINO



Produkt Prodotto	Vollfettkäse aus Ziegenmilch	Formaggio di latte di capra
Artikelnr. Codice articolo	164	164
EAN - Code	2111670	2111670
Nettogewicht Peso netto	Form ca. 600 g	Forma ca. 600 g
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.165 kJ / 281 kcal
	Fett / Grassi	21,8 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	16,0 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	21,0 g
	Salz / Sale	1,2 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Ziegenvollmilch , Kulturen, Lab, Salz	Latte di capra 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: 21,8 % Trockenmasse: 46,0 % F.i.T.: 45 %	Grasso: 21,8 % Sostanza secca: 46,0 % M.g.s.s.: 45 %
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	Enthält Laktose	Contiene lattosio
Freigabe durch Rilasciato da	Haller Stefan 	Datum / Data: 10/12/2014

