

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



ZIEGEN-CAMEMBERT
CAMEMBERT DI LATTE
CAPRINO



Produkt Prodotto	Vollfett-Weichkäse aus Ziegenmilch	Formaggio grasso molle di latte caprino
Artikelnr. Codice articolo	166	166
EAN - Code	2111600	2111600
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 270 g	Forma ca. 270 g
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.336 kJ / 322 kcal
	Fett / Grassi	26,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	18,2 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,0 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	22 g
	Salz / Sale	1, g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Ziegenmilch aus Südtirol Latte di capra dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Ziegenmilch, Kulturen, Lab, Salz	Latte di capra, 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: 26,0 % Trockenmasse: 45,9 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 26,0 % Sostanza secca: 45,9 % M.g.s.s.: 50 %
Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche	Salmonellen: neg/25g Listerien: neg/25g E. coli: <100/g Koagulase positive Staph.: <100/g Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	Salmonella: neg/25g Listeria: 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 <i>Haller Stefan</i>	Datum / Data: 26/11/2014

