

PRODUKT-
SPEZIFIKATION


SCHEDA TECNICA



ALGUNDER
BERGKÄSE

FORMAGGIO GRASSO
DURO



Produkt Prodotto	Vollfettkäse	Formaggio grasso duro
Artikelnr. Codice articolo	144	144
EAN - Code	2110310	2110310
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 2 kg Laib ca. 10 kg	Forma ca. 2 kg Forma ca. 10 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.651 kJ / 398 kcal
	Fett / Grassi	31,5 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	22,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,6 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	27,0 g
	Salz / Sale	1,8 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	Vollmilch, Lab, Kulturen, Salz	Latte intero, caglio, fermenti lattici, sale
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 31,5 % Trockenmasse: 61,4 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 31,5 % Sostanza secca: 61,4 % M.g.s.s.: 50 %
Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli: <100/g Koagulase positive Staph.: <100/g Sonstige Mikroorganismen: 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: 26/11/2014



SENNEREIGENOSSENSCHAFT ALGUND / LATTERIA LAGUNDO COOP. SOC. AGRICOLA
Mitterplars / Via Plars di Mezzo 29, I - 39022 Algund / Lagundo
Tel. 0473 448710 - Fax 0473 221952 - www.sennereialgund.it