

	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese PUSTERTALER KÄSE	
	FEK 7.5.1 SP 047	Revision 1
Ersteller: FEE – Tschurtschenthaler	Prüfer: BTR- Kammerer	Freigeber: QW- Forer
Erstelldatum: 13.12.2011	Prüfdatum: 13.12.2011	Freigabedatum: 13.12.2011



Produkt – prodotto – product : Pustertaler Käse (formaggio Pusteria)*

Italienischer Schnittkäse 50% Fett i. Tr. – formaggio da taglio 50% m.g.s.s. – cheese for cutting 50% Fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

ca. 9 kg

Lagerung/Haltbarkeit – stoccaggio/durata – storage conditions/product life *

Gekühlt lagern bei 2 - 8° C. Mindestens 65 Tage haltbar ab Verpackungsdatum.

Conservare in frigorifero a 2 - 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 65 giorni a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at 2 - 8°C. Best before 65 days from date of packing.

Zutaten – ingredienti – ingredients *

Frische pasteurisierte Milch aus Südtirol, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (aus Ei). Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Latte fresco pastorizzato dell'Alto Adige, sale, caglio, conservante: lisozima (da uova).

Confezionato in atmosfera protettiva.

Fresh pasteurized milk from South Tyrol, salt, rennet, preservative: lysozyme (of egg).

Packed under modified atmosphere.

ALLERGENINFORMATION – INFORMAZIONE ALLERGENI – ALLERGEN INFORMATION

Enthält Milch und Ei.

Contiene latte e uova.

Contains milk and egg.

Qualitätsgarantien – garanzie qualitative - quality guarantee

Wir erklären, dass dieses Produkt, laut Gesetzesdekret vom 3. März 1993, Nr. 92 und Verordnung EG 258/97, EG 1829/2003, EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente D.L. 3 marzo 1993, n.92; Regolamento CE 258/97; Regolamento CE n. 1829/2003; Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche.

We confirm that this product does not contain ingredients or basic materials derived from genetically modified organism as defined by the regulations March 3rd 1993, no. 92, EG 258/97, EG 1829/2003,

Mittlere Nährwerte je 100g – valori nutrizionali medi per 100g – nutritional information per 100g

Brennwert – valore energetico – energy	367kcal / 1522 kj
Eiweiß – proteine – protein	23,9 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	1,44 g
Da von Zucker - di cui zuccheri – part of sugar	< 0,01g
Da von Lactose - di cui lattosio – part of lactose	< 0,01 g
Fett – grassi – fat	29,5g
Davon gesättigte – di cui saturi – saturated	21 g
Ballaststoffe - fibre alimentari - fibre	< 0,5 g
Natrium – sodio - sodium	0,6 g

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche – chemical characteristics

Fett – grassi – fat	ca. 30%
Trockenmasse – sostanza secca – dry matter	ca. 59%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M. *	≥50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 41%
Salz – sale – salt	ca. 1,5%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	54 – 63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche – microbiological characteristics

Coliforme – coliformi – coliforms	< 100/g
E.coli	neg/g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Staphylococcus aureus	neg/g
Salmonella spp.	neg/25g

Reifung – maturazione – maturity period

ca. 70 Tage – ca. 70 giorni – ca. 70 days

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	hellgelbe bis leicht orange Rinde, mit Rotschmiere behandelt giallo chiaro, arancione tenue, crosta leggermente pattinata pale yellow to light orange, surface treated with smear culture
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior	gelblich weiss, unregelmäßige, erbsengroße Löcher giallo chiaro, con occhiatura irregolare medio piccola pale yellow, irregular holes of medium size
Konsistenz consistenza texture	geschmeidig pastoso velvety
Geruch odore odour	scharf, würzig piccante, intenso spicy, aromatic
Geschmack sapore taste	leicht würzig mit mäßig herbem Nachgeschmack delicatamente aromatico connotato da un leggero retrogusto pungente pleasantly aromatic with a light pungent aftertaste

* = müssen deklariert werden / devono essere riportati in etichetta / labelling required

Informationen für den Kunden – informazioni commerciali – pallet's composition

	Artikelnr. Milkon codice articolo Milkon article no. Milkon	Artikelnr. GSI codice articolo GSI article no. GSI	EAN Artikel EAN articolo EAN Code article	EAN Karton EAN cartone EAN Code cartone
Pustert. Bergkäse 1/4	210350	5343	439990	98001790902623
Pustert. Bergkäse 1/2	210250	5342	439990	98001790902555

	1/4	1/2
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – unit / cartone	2	1
Kartone / Lage – cartoni / strato – carton / layer	12	12
Kartone / Palette – cartoni / bancale – carton / pallet	84	84
Gewicht Palette – peso bancale – pallet's weight	ca. 400 kg	ca. 400 kg
Höhe Palette – altezza bancale – pallet's height	110 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	17,5 x H 9 cm	∅ 35 x 17,5 x H 9 cm
Maße Karton – misure cartone – cartone size	38,5X19,2X13,3 cm	38,5X19,2X13,3 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – net weight product	ca. 2,25kg	ca. 4,5
Gewicht Folie – peso foglia – weight film	18 g	22 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight carton empty	385 g	385 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen	