	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	WATLES 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

WATLES – Watles

Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Nettogewicht – peso netto:

ca. 2,6-3,0 kg

Lagerung – stoccaggio*:

Gekühlt bei +4°C bis +8°C lagern – conservare da +4°C a +8°C

Haltbarkeit – termine minimo di conservazione*:

Gekühlt mindest. Haltbar bis: 60 Tage – da consumarsi preferibilmente entro il: 60gg

Zutaten – ingredienti*:

Pasteurisierte **Milch**, Salz, Lab, Kulturen
Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche

Parameter - parametri	%
Fett – grassi	ca. 33%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 62%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	min. 50%
Wasser – umidità	ca. 38%
Salz – sale	ca. 1,5%
WFF – Acqua nella massa magra	54-63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche


Mikroorganismus - microorganismo	KbE/g – UFC/g
Coliforme – Coliformi:	< 100
E. coli	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n./25g-neg./25g
<i>Staphylococcus. Aureus</i>	>100
Salmonellen - salmonella	n.n./25 g – neg./25g

Nährwerte (pro 100g durchschnittlich)/apporto nutrizionale medio (100g)

<i>Brennwert/energia (kcal)</i>	375	<i>Brennwert/energia(kJ)</i>	1557
<i>Fett/grassi (g)</i>	30	<i>davon gesättigte Fetts./di cui accidi grassi saturi (g)</i>	21
<i>Kohlenhydrate/carboidrati (g)</i>	<0,1%	<i>davon Zucker/di cui zuccheri (g)</i>	<0,1%
<i>Eiweiß/proteine (g)</i>	24,8	<i>Salz/sale (g)</i>	1,25

Reifung – maturazione:

Ca. 40 Tage – ca. 40 giorni

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	WATLES 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

GVO – OGM

Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1830/2003 EG / 1831/2003 EG
 Il prodotto è privo di organismi geneticamente modificati secondo Reg. CE 1830/2003 / Reg. CE 1831 2003.

Laktose – Lattosio:

Natürlicherweise Laktosefrei – Naturalmente privo di Lattosio <0,1g/100g


Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali

Aussehen Äußeres – aspetto della crosta	Unregelmäßige, bräunliche Rinde, Rinde zum Verzehr nicht geeignet crosta marrone irregolare, non commestibile.
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	Weiß–gelblich, Bruchlochung giallo-chiaro, occhiatura irregolare
Konsistenz – Consistenza	Schnittfest, kurze Teigstruktur adatto al taglio, leggermente friabile
Geruch – Odore	Aromatisch - aromatico
Geschmack – Sapore	Milchig, leicht aromatisch Latteo, delicatamente aromatico

*= müssen deklariert werden/ devono essere riportati in etichetta

Allergene - allergeni:

Allergene laut Richtlinie 2000/13/EG (und nachfolgenden Änderungen) – Reg CE 2000/13 (e successive modifiche)	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
Glutenhaltiges Getreide/cereali contenenti glutine		x	
Krustentiere/crostacei		x	
Eier/uova		x	
Fisch/pesce		x	
Erdnüsse/aracchidi		x	
Soja/soia		x	
Milch/latte	x		
Schalenfrüchte und Mandeln/frutta a guscio e mandorle		x	
Sellerie/sedano		x	
Senf/senape		x	
Sesam/sesamo		x	
SO ₂ > 10 mg/SO ₂ >10 mg		x	
Lupine/lupini		x	
Mollusken/molluschi		x	

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	WATLES 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Information für den Kunden – informazione per la clientela

Produkt- prodotto	Artikelnummer Codice articolo	EAN-Code Codice EAN	Nettogewicht Peso netto	Produktmaße Dimensione Prodotto
Watles 1/1 Watles 1/1	200	98032998762009	ca. 2,5-3 kg	19x H 9cm

Produkt- prodotto	Stücke/Karton Pezzi/cartone	Kartone/Lage Cartoni/strato	Cartone/Palette Cartoni/bancale	Gewicht der Palette Peso del bancale	Höhe der Palette Altezza del bancale
Watles 1/1 Watles 1/1	1	15	105	ca. 300 kg	110cm