

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	VINSCHGAUER BERGBAUERNKÄSE Montano Val Venosta 1/1	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

Vinschgauer Bergbauernkäse - Montano Val Venosta*

Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Nettogewicht – peso netto:

ca. 8-9 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. 30%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 62%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	min. 45%
Wasser – umidità	ca. 44%
Salz – sale	ca. 1,7%
WFF – Acqua nella massa magra	54-63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche


Mikroorganismus - microorganismo	KbE/g – UFC/g
Coliforme – Coliformi:	< 1.000/g
E. coli	< 100/g
L. monocytogenes	neg/25g
Staph. aureus	neg/0,10g
Salmonella spp.	neg/25g

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

<i>Brennwert/energia (kcal)</i>	351	<i>Brennwert/energia (kJ)</i>	1456
<i>Fett/grassi(g)</i>	27	<i>davon gesättigte Fetts./di cui acidi grassi saturi (g)</i>	19
<i>Kohlenhydrate/carboidrati (g)</i>	<0,1%	<i>davon Zucker/di cui zuccheri (g)</i>	<0,1%
<i>Eiweiß/proteine (g)</i>	25,9	<i>Salz/sale (g)</i>	1,25

Reifung – maturazione:

Ca. 50 Tage – ca. 50 giorni

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	VINSCHGAUER BERGBAUERNKÄSE Montano Val Venosta 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 é 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	Hellgelb bis leicht orange Rinde mit dünner angetrockneter Schmiere, Rinde zum Verzehr nicht geeignet Giallo chiaro arancione tenue, crosta non commestibile
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	gelblich unregelmäßige Bruchlochung, giallo occhiatura irregolare
Konsistenz – Consistenza	Elastisch und schnittfest – Elastica e compatta
Geruch – Odore	Würzig-aromatisch – aromatico
Geschmack – Sapore	Würzig, nusskernartig – aromatico e una leggera nota di noce

*= 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/arachidi		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	
	VINSCHGAUER BERGBAUERNKÄSE Montano Val Venosta 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
Vinschgauer Bergbauernkäse 1/1 Montano Val Venosta 1/1	500	98032998765000	Ca. 9-9,5 kg	Dm 35x H 9cm
Vinschgauer Bergbauernkäse ½ Montano Val Venosta 1/2	501	98032998765017	Ca. 4,5 kg	
Vinschgauer Bergbauernkäse ¼ Montano Val Venosta 1/4	502	98032998765024	Ca. 2,25 kg	

Produkt–prodotto	Stücke/Karton	Kartone/Lage	Cartone/Palette	Gewicht Palette	Höhe Palette
	Pezzi/cartone	Cartoni/strato	Cartoni/bancale	Peso bancale	Altezza bancale
Vinschgauer Bergbauernkäse 1/1 Montano Val Venosta 1/1	1	6	42	ca. 400 kg	110cm
Vinschgauer Bergbauernkäse ½ Montano Val Venosta 1/2	2	6	42	ca. 400 kg	110cm
Vinschgauer Bergbauernkäse ¼ Montano Val Venosta 1/4	4	6	42	ca. 400 kg	110cm