

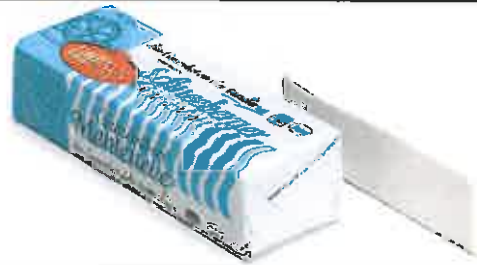
PRODUKT-
SPEZIFIKATION


SCHEDA TECNICA



„SCHNEEBERGER“
CAMEMBERT BIO

„MONTENEVE“
CAMEMBERT BIO



| | | |
|--|---|---|
| Produkt Prodotto | Vollfett-Weichkäse aus Bio- Milch | Formaggio grasso molle di latte biologico |
| Artikelnr. / Codice articolo | 191 | 191 |
| EAN - Code | 2112810 | 2112810 |
| Nettogewicht Peso netto | Stange ca. 650 g | Forma rettangolare ca. 650 g |
| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g valori nutrizionali medi per 100 g | Energia / Energia | 1.348 kJ / 325 kcal |
| | Fett / Grassi | 27,5 g |
| | ...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi | 18,9 g |
| | Kohlenhydrate / Carboidrati | 0,3 g |
| | ...davon Zucker / di cui zuccheri | 0,2 g |
| | Eiweiß / Proteine | 19,1 g |
| | Salz / Sale | 1,2 g |
| Lagerung / Conservazione | Kühl lagern | Conservare al fresco |
| Haltbarkeit / Durabilità | 60 Tage | 60 giorni |
| Herkunft der Milch Provenienza del latte | Biomilch aus Südtirol Latte biologico della Val Passiria (Alto Adige) |  OHNE GENTECHNIK NON OGM |
| Zutaten Ingredienti | Bio-Vollmilch, Kulturen, Lab, Salz | Latte intero biologico, 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: 27,5 % Trockenmasse: 49,6 % F.i.T.: 55 % | Grasso: 27,5 % Sostanza secca: 49,6 % M.g.s.s.: 55 % |
| 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 |

Haller Stefan



Caseificio Montano della Val Passiria Bio Società agricola cooperativa
Zona artigianale Lahne 7/1, I - 39010 San Martino in Passiria (BZ)

Tel. 0473 448710 - Fax: 0473 221952

Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF: IT BIO 013
Kontrollnummer des Betriebes / Operatore controllato n.: BZ-43429-B