

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEMA TECNICA



SCHAFFS-CAMEMBERT
BIO

CAMEMBERT DI LATTE
PECORA BIOLOGICO



Produkt Prodotto	Vollfett-Weichkäse aus Schafsmilch	Formaggio grasso molle di latte di pecora
Artikelnr. Codice articolo	198	198
EAN - Code	2364791+peso	2364791+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 600 g	Forma ca. 600 g
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.336 kJ / 322 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	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	19,1 g
	Salz / Sale	1,2 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Biomilch aus Südtirol Latte biologico dell' Alto Adige	
Zutaten Ingredienti	Schafsmilch , Kulturen, Lab, Salz	Latte di pecora, 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 und Koagulase positive Staph.: laut VO (EG) 2073/2005	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli e Staph. coagulase positivi: secondo Reg. CE 2073/2005
Allergene (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
Laktose / Lattosio	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 009/03/2021</i>



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