	<b>PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>STILFSER g.U - STELVIO D.O.P</b>	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

**Produktbezeichnung – denominazione prodotto\*:**

Stilfser g.U – Stelvio D.O.P\*

**Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita\*:**

Schnittkäse – formaggio da taglio

**Qualitätsgarantien – Garanzie di qualità:**

D.O.P. laut DM 05. Dez. 2003 (siehe Gazzetta Ufficiale 299 vom 27.12.03)

D.O.P. secondo il DM 05. dic. 2003 (vedi Gazzetta Ufficiale 299 del 27.12.03)

**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

**Herkunft der Milch – origine del latte:**

Ausschließlich von Burgeiser Bergbauernhöfen – esclusivamente dai masi di Burgusio

**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. 56%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	min. 50%
Wasser – umidità	ca. 44%
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>	386	<i>Brennwert/energia (kJ)</i>	1601
<i>Fett/grassi (g)</i>	32	<i>davon gesättigte Fetts./di cui accidi grassi saturi (g)</i>	23

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	<b>STILFSER g.U - STELVIO D.O.P</b>	
	Erstelldatum: 12/02/2020 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Kohlenhydrate/carboidrati (g)	<0,1%	davon Zucker/di cui zuccheri (g)	<0,1%
Eiweiß /proteine(g)	24	Salz/sale (g)	1,25

**Reifung – maturazione:**

60 Tage – 60 giorni

**GVO – OGM**

Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1829/2003 EG / 1830/2003 EG  
Il prodotto é privo di organismi geneticamente modificati secondo Reg. CE 1829/2003 / Reg. CE 1830/2003.

**Laktose – Lattosio:**

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


**Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali:**

Aussehen Äußeres – aspetto della crosta	gelb-rötlich-braune Rinde mit dünner angetrockneter Schmiere, Rinde zum Verzehr nicht geeignet giallo-rossa, crosta non commestibile
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	gelblich-weiß, unregelmäßige, erbsen-große Lochung giallo chiaro, occhiatura irregolare media
Konsistenz – Consistenza	samtweich-geschmeidig, schmelzend – morbido, cremoso
Geruch – Odore	pikant-würzig – aromatico-piccante
Geschmack – Sapore	vollwürzig, kräftig – molto saporito, forte

\*= 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 <sub>2</sub> > 10 mg/SO <sub>2</sub> >10 mg		x	
Lupine/lupini		x	
Mollusken/molluschi		x	

	<b>PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>STILFSER g.U - STELVIO D.O.P</b>	
	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
Stilfser 1/1 Stelvio 1/1	205	98032998762054	ca. 8-9 kg	35x H 8cm
Stilfser 1/2 Stelvio 1/2	206	98032998762061	ca. 4,5 kg	35x17,5xH8cm
Stilfser 1/4 Stelvio 1/4	207	98032998762078	ca. 2,25 kg	17,5x24,5xH8cm
Stilfser 1/8 Stelvio 1/8	208	98032998762085	ca. 1,0-1,2 kg	17,5x13,5xH8cm

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
Stilfser 1/1 Stelvio 1/1	1	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/2 Stelvio 1/2	2	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/4 Stelvio 1/4	4	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/8 Stelvio 1/8	8	6	42	ca. 400 kg	110 cm