



**PRODUKT-
SPEZIFIKATION**

HEUKÄSE BIO

**SCHEDA
TECNICA**

**FORMAGGIO ALLE
ERBE CON FIORI DI
FIENO BIO**



Produkt / Prodotto	Bio-Weichkäse mit Heublumen	Formaggio grasso molle biologico alle erbe e fieno greco
Artikelnr. / Codice articolo	195	195
EAN - Code	2117580	2117580
Nettogewicht / Peso netto	Laib ca. 600 g	Forma ca. 600 g
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.395 kJ / 336 kcal
	Fett / Grassi	28,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	19,2 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,2 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	19,9 g
	Salz / Sale	1,0 g
Lagerung / Conservazione	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit / Durabilità	45 Tage	45 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, Kräuter (0,6% Heublumen*, 0,2% Bockshornkleesaat*) (* aus ökologischem Landbau)	Latte intero biologico, fermenti lattici, caglio, sale, erbe (0,6% fiori di fieno*, 0,2% fieno greco*) (*da agricoltura biologica)
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di produzione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 28,0 % Trockenmasse: 51,9 % F.i.T.: 55 %	Grasso: 28,0 % Sostanza secca: 51,9 % 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 mikrobiologische Werte: 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: 10/12/2014



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