

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEMA TECNICA



HALBFETTKÄSE STANGE

FORMAGGIO SEMIGRASSO
STANGHE



Produkt Prodotto	Halbfettkäse Stange	Formaggio semigrasso Stanghe
Artikelnr. Codice articolo	142	142
EAN - Code	2410507+Gewicht	2410507+peso
Nettogewicht Peso netto	Stange ca. 6 kg	Forma rettangolare ca. 6 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.125 kJ / 269 kcal
	Fett / Grassi	20,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	14,4 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	26,9 g
	Salz / Sale	1,5 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Magermilch und Vollmilch , Kulturen, Lab, Salz	Latte magro e latte intero, 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: 20,0 % Trockenmasse: 50,0 % F.i.T.: 35 %	Grasso: 20,0 % Sostanza secca: 50,0 % M.g.s.s.: 35 %
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. coagulasi positivi: secondo Reg. CE 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%
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 19/07/2018</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