

	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese ORTLER	
	FEK 7.5.1 SP 008	Revision 14
Ersteller: FEE – Tschurtschenthaler	Prüfer: BTR- Piffrader KA - Pueland	Freigeber: QW- Forer
Erstelldatum: 04.06.2012	Prüfdatum: 04.06.12	Freigabedatum: 04.06.12



Produkt – prodotto – product : Ortler*

Italienischer Schnittkäse 50% Fett i. Tr. – formaggio da taglio – cheese for cutting 50% Fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

ca. 2,6 kg

Lagerung/Haltbarkeit – stoccaggio/durata – storage conditions/product life *

Gekühlt lagern bei 2 - 8° C. Mindestens 65 Tage haltbar ab Verpackungsdatum.

Conservare in frigorifero a 2 - 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 65 giorni a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at 2 - 8°C. Best before 65 days from date of packing.

Zutaten – ingredienti – ingredients *

FrISChe pasteurisierte Milch aus Südtirol, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (aus Ei). Rinde behandelt mit Konservierungsstoff: Natamycin und Farbstoff: E 150D. Rinde zum Verzehr nicht geeignet.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Latte fresco pastorizzato dell'Alto Adige, sale, caglio, conservante: liozima (da uova). Crosta trattata con conservante: natamicina e colorante: E 150D. Crosta non commestibile. Confezionato in atmosfera protettiva.

Fresh pasteurized milk from South Tyrol, salt, rennet, food preservative: lysozyme (of egg). Surface treated with preservative: natamycin and colorants: E 150D. Rind inedible. Packed under modified atmosphere.

ALLERGENINFORMATION – INFORMAZIONE ALLERGENI – ALLERGEN INFORMATION

Enthält Milch und Ei.

Contiene latte e uova.

Contains milk and egg.

Qualitätsgarantien – garanzia qualitative - quality guarantee

Wir erklären, dass dieses Produkt, laut Gesetzesdekret vom 3. März 1993, Nr. 92 und Verordnung EG 258/97, EG 1829/2003, EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente D.L. 3 marzo 1993, n.92; Regolamento CE 258/97; Regolamento CE n. 1829/2003; Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche.

We confirm that this product does not contain ingredients or basic materials derived from genetically modified organism as defined by the regulations March 3rd 1993, no. 92, EG 258/97, EG 1829/2003, EG 1830/2003 and subsequent modifications.

Mittlere Nährwerte je 100g – valori nutrizionali medi per 100g – nutritional information per 100g

Brennwert – valore energetico – energy	k406 cal / 1681 kj
Eiweiß – proteine – protein	24,2 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	0,7 g
davon Zucker - di cui zuccheri – part of sugar	< 0,01 g
davon Lactose - di cui lattosio – part of lactose	< 0,01 g
Fett – grassi – fat	34,0 g
davon gesättigte – di cui saturi – saturated	25,0 g
Natrium – sodio - sodium	0,6 g

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche – chemical characteristics

Fett – grassi – fat	ca. 34%
Trockenmasse – sostanza secca – dry matter	ca. 62%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M. *	50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 38%
Salz – sale – salt	ca. 1,5%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	54-63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche – microbiological characteristics

Coliforme – Coliformi – Coliforms	< 100/g
E. coli	neg/g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Staphylococcus aureus	neg/g
Salmonella spp.	neg/25g

Reifung – maturazione – maturity period

Ca. 60 Tage – ca. 60 giorni – ca. 60 days

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	unregelmäßige braune Rinde. crosta marrone irregolare. irregular brown rind.
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior	weißlich-gelb, unregelmäßige Bruchlochung giallo chiaro, occhiatura irregolare pale yellow, irregular cracks
Konsistenz consistenza texture	schnitffest, leicht bröckelnd adatto al taglio, leggermente friabile for cutting, slightly crumbly
Geruch odore odour	leicht aromatisch leggermente aromatico mild aromatic
Geschmack sapore taste	milchig, leicht aromatisch latteo, delicatamente aromatico mildly lactic, mild aromatic

* = müssen deklariert werden / devono essere riportati in etichetta / labelling required

Informationen für den Kunden – informazioni commerciali – palett's composition

Produkt Prodotto Product	Artikelnummer Codice articolo Article code	EAN-Code Codice EAN EAN-Code	EAN- Karton EAN cartone EAN Code cartone
Ortler 1/1	354600	276700	98001790276700

	1/1 Inland	1/1 Ausland
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – unit / cartone	1	1
Kartone / Lage – cartoni / strato – carton / layer	15 X 5 + 5	15
Kartone / Palette – cartoni / bancale – carton / pallet	80	105
Gewicht Palette – peso bancale – pallet's weight	ca. 235 kg	ca. 350 kg
Höhe Palette – altezza bancale – pallet's height	70 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 10cm	Ø 20 x H 10cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	/	22,5X22,5X13,2 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – net weight product	ca. 2,6 kg	ca. 2,6 kg
Gewicht Folie – peso foglia – weight film	13g	13g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight carton empty	/	160g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen	