

**PRODUKT-  
SPEZIFIKATION**

**SCHEDA TECNICA**



**ZIEGENMILCH**

**LATTE DI CAPRA**



<b>Produkt Prodotto</b>	FrISChe Ziegenvollmilch (pasteurisiert)	Latte intero fresco di capra (pastorizzato)
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	107	107
<b>EAN - Code</b>	8020562001071	8020562001071
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	500 ml	500 ml
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	258 kJ / 62 kcal
	Fett / Grassi	3,2 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	1,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	4,8 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	4,7 g
	Eiweiß / Proteine	3,4 g
	Salz / Sale	0,01 g
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	1 - 4 °C	1 - 4 °C
<b>Haltbarkeit Durabilità</b>	7 Tage	7 giorni
<b>Herkunft der Milch Provenienza del latte</b>	Ziegenmilch aus Südtirol Latte di capra dell' Alto Adige	<b>OHNE GENTECHNIK NON OGM</b>
<b>Zutaten Ingredienti</b>	Ziegenvollmilch	Latte intero di capra
<b>Qualitätskontrolle Controllo di qualità</b>	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
<b>Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche</b>	Mindestfett: 3,0 % pH: 6,70 – 6,75 °SH: 6,40 – 6,60	Grasso minimo: 3,0 % pH: 6,70 – 6,75 °SH: 6,40 – 6,60
<b>Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche</b>	Coliforme: neg/g E. coli: neg/g GKZ: < 30.000 CFU/ml Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	Coliformi: neg/g E. coli: neg/g Carica batterica totale: < 30.000 CFU/ml Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 2073/2005
<b>Allergene (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003)</b>	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
<b>Laktose Lattosio</b>	Enthält Laktose	Contiene lattosio
<b>Freigabe durch Rilasciato da</b>	Haller Stefan  <i>Haller Stefan</i>	<b>Datum / Data:</b> 26/11/2014

