 <b>BERGMILCH SÜDTIROL</b> <b>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE</b> <b>LAT DA MUNT SÜDTIROL</b>		SPEZIFIKATION – <b>SCHEDA TECNICA</b> – SPECIFICATION			
		<b>Käse – Formaggio – Cheese</b>			
		<b>Pfefferkäse – Formaggio al pepe – Pepper Cheese</b>			
		<b>FEK7.5.1SP026</b>		<b>Revision / Revisione 9</b>	
Erstellt von: <b>Creato da:</b> <b>Created by:</b>	FE – Huber	Geprüft von: <b>Controllato da:</b> <b>Controlled by:</b>	PMR – Hainz PRM – Breitenberger	Freigegeben von: <b>Approvato da:</b> <b>Approved by:</b>	QW – Bernhart
Datum: <b>Data:</b> <b>Date:</b>	23.07.2021	Datum: <b>Data:</b> <b>Date:</b>	Siehe Intranet <b>Vedi Intranet</b> <b>See Intranet</b>	Datum: <b>Data:</b> <b>Date:</b>	Siehe Intranet <b>Vedi Intranet</b> <b>See Intranet</b>

## Inhaltsverzeichnis / **Indice** / **Index**

1	Genusstauglichkeitskennzeichen / Bollo sanitario / Health Mark.....	2
2	Käse / Formaggio / Cheese.....	2
2.1	Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination.....	2
2.2	Gewicht / Peso / Weight .....	2
2.3	Haltbarkeit und Lagerbedingungen / Scadenza e condizioni di conservazione / Shelf life and storage conditions .....	2
2.4	Zutaten / Ingredienti / Ingredients .....	2
2.5	Zusatzinformationen / Ulteriori informazioni / Additional information .....	2
2.6	Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen / Informazioni per allergie e intolleranze / Information relative to allergies and intolerances.....	2
2.7	Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi / Average nutritional values.....	3
2.8	Chemisch-physikalische Eigenschaften / Caratteristiche chimico-fisiche / Physico-chemical characteristics .....	3
2.9	Sensorische Eigenschaften / Caratteristiche sensoriali / Organoleptic characteristics.....	3
3	Mikrobiologische Eigenschaften / Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics .....	3
4	Erklärung bezüglich GVO / Dichiarazione riguardante OGM / Information about GMO .....	4
5	Qualitätsgarantien / Garanzia qualitative / Quality guarantees .....	4
6	Handelsinformationen / Informazioni commerciali / Commercial information .....	4



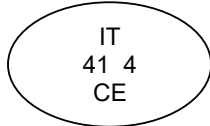
# 1 Genusstauglichkeitskennzeichen / Bollo sanitario / Health Mark

Produziert von: / Prodotto da: / Produced by:

Bergmilch Südtirol Gen. u. landw. Ges. / Latte Montagna Alto Adige Soc. Agr. Coop

Produziert im Werk: / Prodotto nello stabilimento di: / Produced in the plant of:

Pfalznerstraße 19, I-39031 Bruneck (BZ), Italien. / Via Falzes 19, I-39031 Brunico (BZ), Italia / Italy.



## 2 Käse / Formaggio / Cheese

### 2.1 Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination

Schnittkäse mit Pfeffer, 45% Fett i.Tr.

Formaggio da taglio con pepe

Semi hard cheese flavored with pepper

### 2.2 Gewicht / Peso / Weight

Ganzer Laib ca. 2,4 kg / Forma intera ca. 2,4 kg / Whole wheel approximately 2.4 kg

### 2.3 Haltbarkeit und Lagerbedingungen / Scadenza e condizioni di conservazione / Shelf life and storage conditions

Lagerung / Stoccaggio / Storage conditions	Haltbarkeit / Durata / Shelf life
Gekühlt lagern bei +2 bis +8°C. Conservare in frigorifero da +2 a +8°C. Keep refrigerated at +2 to +8°C.	35 Tage / giorni / days (CEDI) 20 Tage / giorni / days (andere / altri / other channels)

### 2.4 Zutaten / Ingredienti / Ingredients

Pasteurisierte Milch, 1,3% Pfeffer, Milchsäurebakterien, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff; Rinde: Pfefferzubereitung (6,5% Pfeffer, Milchprotein, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat).

Latte pastorizzato, pepe 1,3%, fermenti lattici, sale, caglio microbico; crosta: preparato di pepe (pepe 6,5%, proteine del latte, conservante: sorbato di potassio).

Pasteurised milk, 1.3% pepper, lactic acid bacteria, salt, microbial enzyme; rind: pepper preparation (6.5% pepper, milk protein, preservative: potassium sorbate).

### 2.5 Zusatzinformationen / Ulteriori informazioni / Additional information

Reifezeit: ca. 30 Tage. / Tempo di maturazione: ca. 30 giorni. / Maturity period: approx. 30 days.

Rinde zum Verzehr geeignet. / Crosta commestibile. / The rind is edible.

Unter Schutzatmosphäre verpackt. / Confezionato in atmosfera protettiva. / Packaged in a protective atmosphere.

### 2.6 Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen / Informazioni per allergie e intolleranze / Information relative to allergies and intolerances

Enthält Milch. / Contiene latte. / Contains milk.

Der Käse ist durch natürliche Reifung laktosefrei (<0,1 g Laktose / 100 g). Enthält Galaktose.

Il prodotto è naturalmente privo di lattosio (<0,1 g lattosio / 100 g.) in conseguenza del tipico processo di produzione. Contiene galattosio.

The cheese is lactose free (<0.1 g lactose / 100 g) due to the typically production process. Contains galactose.

## 2.7 Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi / Average nutritional values

Energie – Energia – Energy	1437 kJ / 346 kcal
Fett – Grassi – Fat	28 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	20 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	0,6 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugars	0,6 g
Eiweiß – Proteine – Protein	23 g
Salz – Sale – Salt	1,5 g

## 2.8 Chemisch-physikalische Eigenschaften / Caratteristiche chimico-fisiche / Physico-chemical characteristics

Trockenmasse – Sostanza secca – Dry matter	ca. / approximately 57%
Fett i.Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	45%
Wasser – Umidità – Moisture	ca. / approximately 43%
WFF – Acqua nella massa magra – Moisture in fat free matter	54-63%

## 2.9 Sensorische Eigenschaften / Caratteristiche sensoriali / Organoleptic characteristics

Aussehen-Äußeres Aspetto della crosta External appearance	Schwarze Rinde, Oberfläche zur Gänze mit gewalztem Pfeffer bedeckt. Crosta nera, superficie ricoperta di pepe spezzato. Black rind, surface totally covered with ground pepper.
Aussehen-Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Hellgelber Teig mit gleichmäßiger Bruchlochung und mit ganzen und gewalzten, grünen und roten Pfefferkörnern durchzogen. Pasta di colore giallo chiaro, con occhiatura di dimensione fine-media irregolare, regolarmente distribuita, venato di pepe verde e rosso, intero e spezzato. Light yellow paste dotted with regularly spaced tiny holes and with whole and ground green and red peppercorns.
Konsistenz Consistenza Texture	Schnittfest, geschmeidig, der Pfeffer verleiht dem Käse eine gewisse Knackigkeit. Compatta, elastica, il pepe dà al formaggio una certa croccantezza. Supple, smooth texture, the pepper gives the cheese a certain crispness.
Geruch Odore Odour	Angenehm, dezent duftend nach Pfeffer. Gradevole, profumo di pepe. Pleasant, discreet fragrance of pepper.
Geschmack Sapore Taste	Kräftig, pikant, der Geschmack des Käses ist durch den Pfeffer geprägt. Forte, piccante, il sapore del formaggio è caratterizzato dal pepe. Intense, spicy, peppery. The pepper mainly characterizes the taste of the cheese.

## 3 Mikrobiologische Eigenschaften / Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

E. coli	< 100 ufc / g
Staphylococcus coag. pos	< 10 ufc / g
Listeria monocytogenes	neg / 25g
Salmonella spp.	neg / 25g

## 4 Erklärung bezüglich GVO / Dichiarazione riguardante OGM / Information about GMO

Wir erklären, dass dieses Produkt laut den Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgenden 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 Regolamento CE n. 1829/2003 e Regolamento CE n. 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 EG 1829/2003, EG 1830/2003 and subsequent modifications.

## 5 Qualitätsgarantien / Garanzie qualitative / Quality guarantees

Das Qualitätssiegel Südtirol steht für Südtiroler Herkunft und geprüfte Qualität.

Il simbolo di qualità Alto Adige rappresenta garanzia di origine Alto Adige e qualità controllata.

The 'Südtirol' quality certificate guarantees the South Tyrolean origin and certified quality.



Herkunft der Milch: Italien.

Origine del latte: Italia.

Origin of the milk: Italy.

## 6 Handelsinformationen / Informazioni commerciali / Commercial information

Produkt / Prodotto / Product	Artikelnr./Codice articolo/Article no.	EAN-Code Artikel/Articolo/Article	EAN-Code Karton/Cartone/Carton
Pfefferkäse 1/1	345100	3693551	98001790903323

Produkt / Prodotto / Product	1/1
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	1
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	15
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	105
Gewicht Palette* – peso bancale* – pallet weight*	ca. / approximately 300 kg
Höhe Palette* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 6 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22,5 x 22,5 x 13,2 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	ca. 2,4 kg
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	14 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	160 g
Material Primärverpackung Materiale imballaggio primario Material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen

\* inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included