 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL		SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION			
		Käse – Formaggio – Cheese			
		FEK7.5.1SP008		Revision / Revisione / Revision 20	
Erstellt von: Creato da: Created by:	FEE – Huber	Geprüft von: Controllato da: Controlled by:	BTR – Kammerer PRM – Breitenberger	Freigegeben von: Approvato da: Approved by:	QW – Leimgruber
Datum: Data: Date:	08.03.2018	Datum: Data: Date:	Siehe Intranet Vedi Intranet See Intranet	Datum: Data: Date:	Siehe Intranet Vedi Intranet See Intranet

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

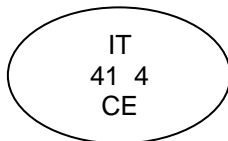
1	Genusstauglichkeitskennzeichen / Bollo sanitario / Health Mark.....	2
2	Bezeichnung Produktkategorie / Denominazione categoria prodotto / Product denomination.....	2
2.1	Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination.....	2
2.2	Gewicht / Peso / Weight	2
2.3	Haltbarkeit und Lagerbedingungen / 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 / Informations 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	4
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 im Werk: / Prodotto nello stabilimento di: / Produced in the plant of:

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



2 Bezeichnung Produktkategorie / Denominazione categoria prodotto / Product denomination

2.1 Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination

Schnittkäse 50% F.i.Tr.

Formaggio da taglio

Semi Hard Cheese

2.2 Gewicht / Peso / Weight

ca. 2,6 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.	40 Tage / giorni / days (CEDI) 30 Tage / giorni / days (andere / altri / other channels)

2.4 Zutaten / Ingredienti / Ingredients

Pasteurisierte **Milch**, Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (**Ei**).

Rinde behandelt mit Konservierungsstoff: Natamycin und Farbstoff: E 150d.

Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: liozima (**uova**).

Crosta trattata con conservante: natamicina e colorante: E 150d.

Pasteurized **milk**, lactic acid bacteria, salt, rennet, preservative: lysozyme (**egg**).

Surface treated with preservative: natamycin and colour: E 150d.

2.5 Zusatzinformationen / Ulteriori informazioni / Additional information

Reifezeit: ca. 60 Tage. / Tempo di maturazione: ca. 60 giorni. / Maturity period: approx. 60 days.

Rinde nicht zum Verzehr geeignet. / Crosta non commestibile. / The rind is not 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 / Informations relative to allergies and intolerances

Enthält Milch und Ei.

Contiene latte e uova.

Contains milk and eggs.

2.7 Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi / Average nutritional values

Energie – Energia – Energy	1666 kJ / 402 kcal
Fett – Grassi – Fat	34 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	24 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	0 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugars	0 g
Eiweiß – Proteine – Protein	24 g
Salz – Sale – Salt	1,5 g
Laktose* – Lattosio* – Lactose*	<0,1 g

*Der Laktosegehalt unter 0,1% ist eine grundlegende Eigenschaft vieler gereifter Käse, da während der Herstellung und Reifung die Laktose in Glukose und Galaktose gespalten wird, die zum Teil weiter abgebaut werden. Der Galaktosegehalt liegt unter 0,1 g/100 g.

*Il contenuto di lattosio inferiore allo 0,1%, è una caratteristica comune ai tanti formaggi stagionati, in quanto il lattosio viene scisso nei suoi due zuccheri semplici galattosio e glucosio, che durante il processo di lavorazione e maturazione vengono ulteriormente ridotti fino ad essere tracce trascurabili. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,1 g/100 g.

*The content of lactose under 0.1% is characteristic of many aged cheeses, because the lactose is naturally broken down in glucose and galactose. Those were partly further reduced during the production and aging of the cheese. The content of galactose is <0.1 g/100 g.

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

Trockenmasse – Sostanza secca – Dry matter	ca. 62%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	50%
Wasser – Umidità – Moisture	ca. 38%
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	Unregelmäßige, braune Rinde Crosta marrone irregolare Irregular brown rind
Aussehen - Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Weiß-gelblicher Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung Pasta di colore giallo chiaro con occhiatura irregolare Pale yellow paste dotted with irregularly spaced tiny holes
Konsistenz Consistenza Texture	Schnittfest, leicht bröckelnd Compatto, leggermente friabile Firm, slightly crumbly
Geruch Odore Odour	Leicht aromatisch Leggermente aromatico Mild aromatic
Geschmack Sapore Taste	Milchig, leicht aromatisch Sapore di latte, lievemente aromatico Milky taste, mild aromatic

3 Mikrobiologische Eigenschaften / Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

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



In accordo con il decreto interministeriale 9 dicembre 2016 del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Ministero dello sviluppo economico concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari dichiariamo: Origine del latte: Italia.

6 Handelsinformationen / Informazioni commerciali / Commercial information

	Artikelnr./codice articolo/article no.	EAN-Code Artikel/articolo/article	EAN-Code Karton/cartone/cartone
Ortler 1/1	354600	2767002	98001790276700

Produkt / Prodotto / Product	1/1 Inland	1/1 Ausland
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	/	1
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	15 x 5 +5	15
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	80	105
Gewicht Palette* – peso bancale* – pallet weight*	ca. 235 kg	ca. 315 kg
Höhe Palette* – altezza bancale* – pallet height*	75 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 10 cm	Ø 20 x H 10 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. 2,6 kg	ca. 2,6 kg
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	14 g	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