 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL		SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION			
		Käse – Formaggio – Cheese Stilfser g.U/Stelvio D.O.P.			
		FEK7.5.1SP004		Revision / Revisione 24	
Erstellt von: Creato da: Created by:	FEE – Huber	Geprüft von: Controllato da: Controlled by:	BTR – Hainz PRM – Breitenberger	Freigegeben von: Approvato da: Approved by:	QW – Bernhart
Datum: Data: Date:	05.08.2021	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	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.....	3
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



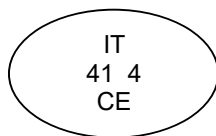
1 Genusstauglichkeitskennzeichen / Bollo sanitario / Health Mark

Produziert von: / Prodotto da: / Produced by:

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

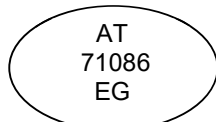
Produziert im Werk: / Prodotto nello stabilimento di: / Produced in the plant of:

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



Portionen (150g) abgepackt von: / Porzioni (150g) confezionati da: / Portions (150g) packaged by:

TirolPack GmbH, Schlitters 98, A-6262 Schlitters, Österreich / Austria.



2 Käse / Formaggio / Cheese

2.1 Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination

Schnittkäse 50% Fett i.Tr.

Formaggio da taglio

Semi Hard Cheese

2.2 Gewicht / Peso / Weight

Ganzer Laib ca. 8-10 kg / Forma intera ca. 8-10 kg / Whole wheel approximately 8-10 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.	Ganze, halbe, viertel Laibe Forme intere, mezze e quarti Whole, half, quarter wheels	40 Tage / giorni / days (CEDI) 30 Tage / giorni / days (andere / altri / other channels)
	Einzel verpackte Stücke Porzioni confezionati singolarmente Single portioned pieces	47 Tage / giorni / days (CEDI) 30 Tage / giorni / days (andere / altri / other channels)

2.4 Zutaten / Ingredienti / Ingredients

Pasteurisierte Milch, Milchsäurebakterien, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff.

Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio microbico.

Pasteurized milk, lactic acid bacteria, salt, microbial enzyme.

2.5 Zusatzinformationen / Ulteriori informazioni / Additional information

Reifezeit: min. 60 Tage. / Tempo di maturazione: min. 60 giorni. / Maturity period: min. 60 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.

Natürlicherweise laktosefrei (<0,1 g Laktose / 100 g) aufgrund des typischen Herstellungsprozesses. Der Galaktosegehalt liegt unter 0,1 g / 100 g.

Naturalmente privo di lattosio (<0,1 g lattosio / 100 g.) in conseguenza del tipico processo di produzione. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,1 g / 100 g.

Naturally lactose free (<0.1 g lactose / 100 g) due to the typically production process. The content of galactose is <0.1 g / 100 g.

2.7 Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi / Average nutritional values

Energie – Energia – Energy	1501 kJ / 362 kcal
Fett – Grassi – Fat	30 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	21 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	0 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugars	0 g
Eiweiß – Proteine – Protein	23 g
Salz – Sale – Salt	1,9 g

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

Trockenmasse – Sostanza secca – Dry matter	≥ 56%
Fett i.Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	≥ 50%
Wasser – Umidità – Moisture	≤ 44%
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	Orange - gelbe bis braune Rinde (mit Rotschmiere behandelt), vereinzelt mit leichtem Milchsimmel Crosta di colore dal giallo-arancione al marrone (crosta lavata) con presenza sporadica di piccoli affioramenti di muffa bianca Orange - yellow to brown rind (washed rind), slight touch of lactic mould
Aussehen-Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Weiß-gelblich, geschlossener Teig mit vereinzelt unregelmäßig verteilter, bis erbsen-großer Lochung Colore della pasta è giallino tendente al bianco, la struttura è compatta con irregolare occhiatura della dimensione di una lenticchia. Pale - yellowish, close paste with some irregularly spaced pea-sized eyes (holes)
Konsistenz Consistenza Texture	Schnittfest; weicher, geschmeidiger Teig, auf der Zunge schmelzend Compatta, pasta morbida e elastica, si scioglie in bocca Firm, smooth paste, melting in the mouth
Geruch Odore Odour	Kräftig, würzig Aromatico, piccante Intense, flavoursome
Geschmack Sapore Taste	Aromatisch, sehr intensiv, würzig Aromatico, intenso e piccante Aromatic, intense, flavoursome, tangy

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

Herkunft der Milch: Italien.

Origine del latte: Italia.

Origin of the milk: Italy.

6 Handelsinformationen / Informazioni commerciali / Commercial information

Produkt / Prodotto / Product	Artikelnummer/Codice articolo/Article number	EAN-Code Artikel/Articolo/Article	EAN-Code Karton/Cartone/Carton
Stilfser – Stelvio 1/1	338600	2996503	98001790299655
Stilfser – Stelvio 1/2 x 1	338750	6767600	98001790902586
Stilfser – Stelvio 1/4 x 2	338850	98001790907321	98001790902593
Stilfser – Stelvio 210g x 10	339100	80678953	08001790299676
Stilfser Portion variables Gewicht / Stelvio Porzioni peso variabile / Stelvio Portion variable weight	338950	6707699	98001790902319
Stilfser – Stelvio 150g x 8	339150	80908081	08001790904266

Produkt / Prodotto / Product	1/1	1/2 x 1	1/4 x 2
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	1	1	2
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	6	12	12
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	42	84	84
Gewicht Palette* – peso bancale* – pallet weight*	ca. / approximately 430 kg	ca. / approximately 430 kg	ca. / approximately 425 kg
Höhe Palette* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm	110 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 35 x H 9 cm	Ø 35 x 17,5 x H 9 cm	17,5 x 17,5 x H 9 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	40 x 40 x 13,5 cm	39 x 19 x 13,5 cm	39 x 19 x 13,5 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	ca. / approximately 9,0 kg	ca. / approximately 4,5 kg	ca. / approximately 2,25 kg
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	38 g	26 g	14 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	640 g	282 g	282 g
Material Primärverpackung Materiale imballaggio primario Material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen		

Produkt / Prodotto / Product	Portion / Porzione 210g x 10	Port. / Porz. var. Gew / peso x 20	Portion / Porzione 150g x 8
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	10	20	8
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	15	10	36
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	105	60	252
Gewicht Palette* – peso bancale* – pallet weight*	ca. / approximately 275 kg	ca. / approximately 295 kg	ca. / approximately 350 kg
Höhe Palette* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm	90 cm	100 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	19 x 12,5 x 3,5 cm	19 x 12,5 x 3,5 cm	12,0 x 10,0 x 1,5 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22,5 x 22,5 x 13,2 cm	41 x 24 x 12 cm	17,5 x 13,5 x 12,0 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	210 g	ca. / approximately 210 g	150 g
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	4 g	4 g	4 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	160 g	225 g	68 g
Material Primärverpackung Materiale imballaggio primario Material of primary packaging	PE mit – con – with Polyamide		Polyamid mit – con – with PE

*inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included