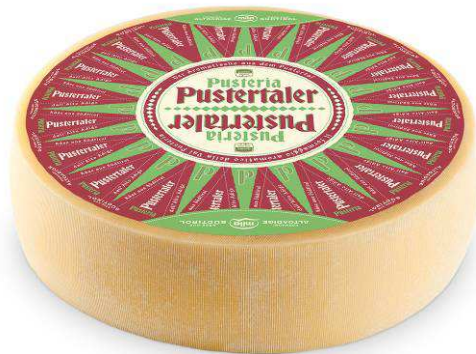
 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese PUSTERTALER KÄSE	
	FEK 7.5.1 SP 020	Revision 17
Ersteller: FEE – Huber	Prüfer: BTR – Kammerer GBX – Pohl	Freigeber: QW – Forer
Erstelldatum: 22.10.2015	Prüfdatum: 22.10.2015	Freigabedatum: 22.10.2015



Produkt – Prodotto – Product: Pustertaler Käse

Italienischer Schnittkäse 50% Fett i. Tr. – Formaggio da taglio 50% m.g.s.s. – Semi Hard Cheese 50% fat in dry matter

Nettogewicht – Peso netto – Net weight

ca. 9 kg

Lagerung/Haltbarkeit – Stoccaggio/Durata – Storage conditions/Shelf life

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	65 Tage / giorni / days
	Einzeln verpackte Stücke Porzioni confezionati singolarmente Single portioned pieces	70 Tage / giorni / days

Zutaten – Ingredienti – Ingredients

Pasteurisierte **Milch** aus Südtirol, Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (**Ei**).
Latte pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima (**uova**).
 Pasteurized **milk** from South Tyrol, lactic acid bacteria, salt, rennet, preservative: lysozyme (**egg**).

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

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

**Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011 –
Informazioni riguardanti allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011 –
Allergen and intolerance information according to Reg. EU No 1169/2011**

Enthält Milch und Ei. – Contiene latte e uova. – Contains milk and egg.

GVO - Erklärung – Dichiarazione OGM – GMO Declaration

Wir erklären, dass dieses Produkt laut den Verordnungen EG 1829/2003 und 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 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 organisms as defined by the regulations EG 1829/2003, EG 1830/2003 and subsequent modifications.

Qualitätsgarantien – Garanzie qualitative – Quality Guarantee

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.



Mittlere Nährwerte je 100g – Valori nutrizionali medi per 100g – Nutritional information per 100g

Energie – Energia – Energy	1498 kJ / 361kcal
Fett – Grassi – Fat	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	21,2 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	< 0,1 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugar	< 0,1 g
Eiweiß – Proteine – Protein	23,9 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.

* 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.

* 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.

Chemische Beschaffenheit – Caratteristiche chimiche – Chemical characteristics

Trockenmasse – Sostanza secca – Dry matter	ca. 59%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	50%
Wasser – Umidità – Moisture	ca. 41%
WFF – Acqua nella massa magra – Moisture in fat free matter	54 – 63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – Caratteristiche microbiologiche – Microbiological characteristics

Listeria monocytogenes	neg/25g
Staphylococcus coag. pos.	< 10/g
Salmonella spp.	neg/25g

Reifung – Maturazione – Maturity period

ca. 70 Tage – ca. 70 giorni – approx. 70 days

Sensorische Beschaffenheit – Caratteristiche sensoriali – Sensory characteristics

Aussehen – Äußeres Aspetto della crosta External appearance	Hellgelbe bis leicht orange Rinde (mit Rotschmiere behandelt) Crosta di colore giallo chiaro o arancione tenue, ricoperta da una patina (crosta lavata) Pale yellow to light orange rind (washed rind).
Aussehen - Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Weiss – gelblicher Teig mit unregelmäßig verteilten, erbsengroßen Löchern Pasta di colore paglierino chiaro con occhiatura di dimensione fine media, irregolarmente distribuita Pale yellow paste with irregularly spaced holes about the size of a pea
Konsistenz Consistenza Texture	Geschmeidig Pastoso Velvety
Geruch Odore Odour	Scharf, würzig Piccante, intenso Spicy, savoury flavour
Geschmack Sapore Taste	Leicht würzig mit mäßig herbem Nachgeschmack Delicatamente aromatico connotato da un leggero retrogusto pungente Slightly tangy flavour with slightly bitter aftertaste

Informationen für den Kunden – Informazioni commerciali – Information for customer

	Artikelnr./ Codice articolo/Article no.	EAN – Code Artikel/Articolo/Article	EAN – Code Karton/Cartone/Carton
Pustertaler Käse 1/1	210100	4399904	98001790439990
Pustertaler Käse 1/2	210200	4399904	
Pustertaler Käse 1/4 x 2	210350	4399904	98001790902623
Pustertaler Käse 210g x10	210550	80480235	08001790901357
Pustertaler Käse Port. Var. Gew / porzioni peso var. / port. var. weight	210600	4399904	98001790902432

	1/1	1/2	1/4 x 2
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	1	/	2
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	6	12 Stück/pezzi/pieces	12
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	42	48 Stück/pezzi/pieces	84
Palettengewicht* – peso bancale* – pallet weight*	ca. 430 kg	ca. 250 kg	ca. 425 kg
Palettenhöhe* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm	55 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 35 x H 9cm	Ø 35 x 17,5 x H 9 cm	17,5 x H 9 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	40 x 40 x 13,5 cm	/	39 x19 x13,5 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	ca. 9,0 kg	ca. 4,5 kg	ca. 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
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen		

	Portion 210g x 10	Port. Var. Gew x 20
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	10	20
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	15	10
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	105	60
Palettengewicht* – peso bancale* – pallet weight*	ca. 265 kg	ca. 295 kg
Palettenhöhe* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm	90 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	19 x 12,5 x 3,5 cm	19 x 12,5 x 3,5 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22,5 x 22,5 x 13,2 cm	41 x 24 x 12 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	210 g	ca. 210 g
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	4 g	4 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	160 g	225 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polyamide	

* inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included