

 <b>BERGMILCH SÜDTIROL</b> <b>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE</b> <b>LAT DA MUNT SÜDTIROL</b>	<b>SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA –  SPECIFICATION</b>	
	<b>Weinkäse – Formaggio al vino –  Wine-flavoured Cheese <b>LAGREIN</b></b>	
	<b>FEK 7.5.1 SP 067</b>	<b>Revision 01</b>
Ersteller: FEE – Huber	Prüfer: BTR – Kammerer GBX – Pohl	Freigeber: QW – Forer
Erstelldatum: 27.11.2015	Prüfdatum: 27.11.2015	Freigabedatum: 27.11.2015



**Produkt – Prodotto – Product:**

**Weinkäse “Lagrein” – formaggio al vino “Lagrein” – Wine-flavoured Cheese “Lagrein”**

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. 2 kg

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

Gekühlt lagern bei +2 bis +8° C. Ab Verpackungsdatum mindestens 120 Tage haltbar.

Conservare in frigorifero a +2 fino a +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro 120 giorni a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at +2 to +8°C. Best before 120 days from date of packing.

**Zutaten – Ingredienti – Ingredients**

Pasteurisierte **Milch** aus Südtirol, Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (**Ei**).  
Rinde mit Rotwein und Gewürzen behandelt.

**Latte** pastorizzato dell’Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima (**uova**).

Crosta trattata con vino rosso e spezie.

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

Rind treated with red wine and spices.

Rinde nicht zum Verzehr geeignet. – Crosta non commestibile. – The rind is not edible.

**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 – Valori nutrizionali medi – Nutritional information**

	Amount per serving (28g)	% Daily Value*	Amount per 100g
Energie – Energia – Energy	Calories 110		Calories 390
	Calories from Fat 80		Calories from Fat 300
Fett – Grassi – Total Fat	9 g	14%	33 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – Saturated fat	7 g	33%	24 g
Transfettsäuren – Acidi grassi trans – Trans Fat	0 g		1 g
Cholesterol – Colesterolo – Cholesterol	25 mg	9%	90 mg
Natrium – Sodio – Sodium	150 mg	6%	520 mg
Kohlenhydrate – Carboidrati – Total Carbohydrate	0 g	0%	0
Ballaststoffe – Fibre – Dietary Fiber	0 g	0%	0 g
davon Zucker – di cui zuccheri – Sugars	0 g		0 g
Eiweiß – Proteine – Protein	7 g		24 g
Vitamin A – Vitamina A	0.08 mg	6%	0.30 mg
Vitamin C – Vitamina C	0 mg	0%	0 mg
Calcium – Calcio	230 mg	20%	810 mg
Eisen – Ferro – Iron	0.08 mg	0%	0.28 mg

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

<b>Calories:</b>		<b>2,000</b>
Total Fat	Less than	65g
Sat Fat	Less than	20g
Cholesterol	Less than	300mg
Sodium	Less than	2,400mg
Total Carbohydrate		300g
Dietary Fiber		25g

Laktose* – Lattosio* – Lactose*	<0.1 g / 100 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 – Dy matter	ca. 61%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	50%
Wasser – Umidità – Moisture	ca. 39%
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. 45 Tage – ca. 45 giorni – approx. 45 days

## Sensorische Beschaffenheit – Caratteristiche sensoriali – Sensory characteristics

Aussehen - Äußeres Aspetto della crosta External appearance	Auberginefarben bis grauschwarze Rinde mit Schimmelwachstum Crosta di color melanzana fino a grigio nero con formazione di muffa Purple to grey-black rind with natural mould growth
Aussehen - Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Weiß-gelblicher Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung Pasta di colore chiaro al giallo, occhiatura irregolare Pale yellow paste dotted with irregularly spaced tiny holes
Konsistenz Consistenza Texture	Schnittfest Compatto Firm
Geruch Odore Odour	Intensiv nach Gewürzen und Wein Odore intenso di spezie e vino Complex odour of wine and spices
Geschmack Sapore Taste	Sehr aromatisch Decisamente aromatico Intensive, aromatic

## Informationen für den Kunden – Informazioni commerciali – Information for custode

	Artikelnummer/ Codice articolo/Article number	EAN – Code Artikel/Articolo/Article	EAN – Code Karton/Cartone/Carton
Lagrein 1/1	370100	3942103	98001790440071

	<b>1/1</b>
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	1
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	15
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	135
Palettengewicht* – peso bancale* – pallet weight*	ca. 310 kg
Palettenhöhe* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 7 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22.5 x 22.5 x 10 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	ca. 2.0 kg
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	130 g
Primärverpackung Materiale imballaggio primario Material of primary packaging	Karton / Cartone / Carton

\* inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included