 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SPEZIFIKATION SCHEDA TECNICA	
	Haltbare Sahne / Panna UHT Delberg	
	FEE 7.5.1 SP 022	Revision 3
Ersteller: FEE-Kerschbaumer	Prüfer: PRM-Molling E.	Freigeber: QW-Forer
Erstelldatum: 27.05.2014	Prüfdatum: 27.05.2014	Freigabedatum: 27.05.2014

DENOMINAZIONE DI VENDITA: DELBERG HALTBARE SAHNE – PANNA UHT

DENOMINAZIONE LEGALE: ULTRAHOCHERHITZTE SCHLAGSAHNE mit 30% FETT – PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE, GRASSI 30%



VERKAUFSEINHEIT – UNITÀ DI VENDITA

200 ml e, 1 Liter e

ZUTATEN – INGREDIENTI

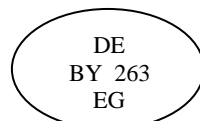
Sahne, Verdickungsmittel Carrageen.

Panna, addensante carragenina.

**INFORMAZIONI BEZÜGLICH ALLERGIEN UND INTOLERANZEN (EU-VO 1169/2011) –
INFORMAZIONI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE (REG. CE 1169/2011)**

	Latte (compreso lattosio) Milch (einschließlich Laktose)
Haltbare Sahne Panna UHT	Ja - Sì

GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHEN - BOLLO SANITARIO:



NÄHRWERTE je 100g – VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Brennwert – valore energetico	1207 kJ / 293 kcal
Fett – grassi	30,0 g
davon gesättigte di cui saturi	19,5 g
Kohlenhydrate – carboidrati	3,2 g
davon Zucker di cui zuccheri	3,2 g
Eiweiß – proteine	2,5 g
Salz – sale	0,08 g

HALTBARKEIT (zu verbrauchen bis) – SCADENZA (da consumare entro)

200 ml: 120 Tage bei ungekühlter Lagerung – 120 giorni a temperatura ambiente

1 Liter: 140 Tage bei ungekühlter Lagerung – 140 giorni a temperatura ambiente

Restlaufzeit – vita residuale: 40 Tage – giorni

PHYSIKALISCH-CHEMISCH-SENSORISCHE WERTE – CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE-SENSORIALI

Fett – grasso % p/p	≥ 30,0 %
Säure – acidità pH	6,60 – 6,80
Aussehen, Farbe – aspetto, colore	Typisch weißlich bis cremefarben Bianco latte a crema
Konsistenz – consistenza	Viskos viscoso
Geruch – odore	H-Sahnetypischer leichter Kochgeruch Leggero odore di cotto tipico per panna UHT
Geschmack – sapore	H-Sahnetypischer leichter Kochgeschmack Leggero sapore di cotto tipico per panna UHT

MIKROBIOLOGISCHE WERTE – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes	neg / 25ml
Enterobacteriaceae	< 10 / ml
Keimzahl bei 30°C – carica batterica a 30°C	< 10 / ml

INFORMATIONEN FÜR DEN KUNDEN – INFORMAZIONI COMMERCIALI

	Artikelnr. codice articolo	EAN Artikel EAN articolo	EAN Karton EAN cartone
200 ml	054000	8001790005048	04046300868021
1 Liter	055700	80008309	04046300865624

	200 ml	1 Liter
Einheiten / Karton – confezioni / cartone	20	12
Kartone / Lage – cartoni / strato	8	12
Kartone / Palette – cartoni / bancale	104	72
Gewicht Palette – peso bancale	ca. 431 kg	ca. 906 kg
Höhe Palette – altezza bancale	ca. 142 cm	ca. 114 cm
Maße Produkt lxbxh – misure prodotto Lxlxh	Ø7,5 x h 9,5 cm	10 x 6,0 x 16,5 cm
Maße Karton lxbxh – misure cartone Lxlxh	37,5 x 29,5 x 8,6 cm	40,0 x 20 x 16,5 cm
Bruttogewicht Karton – peso lordo cartone	4,14 kg	12,58 kg
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario	Becher in PP, Platine in AL Vasetto in PP, capsula in AL	CA

 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SPEZIFIKATION SCHEDA TECNICA	
	Haltbare Sahne / Panna UHT Delberg	
Ersteller: FEE-Kerschbaumer	Prüfer: PRM-Molling E.	Revision 3 Freigeber: QW-Forer
Erstelldatum: 21.05.2014	Prüfdatum: 21.05.2014	Freigabedatum: 21.05.2014

DENOMINAZIONE DI VENDITA: **DELBERG HALTBARE SAHNE – PANNA UHT**
 DENOMINAZIONE LEGALE: **ULTRAHOCHERHITZTE SCHLAGSAHNE mit 30% FETT – PANNA UHT A LUNGA CONSERVAZIONE, GRASSI 30%**



VERKAUFSEINHEIT – UNITÀ DI VENDITA

200 ml e, 1 Liter e

ZUTATEN – INGREDIENTI

Sahne, Verdickungsmittel Carragenen,
 Panna, addensante carragenina.

INFORMAZIONI BEZÜGLICH ALLERGIEN UND INTOLERANZEN (EU-VO 1169/2011) –
 INFORMAZIONI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE (REG. CE 1169/2011)

	Latte (compreso lattosio) Milch (einschließlich Laktose)
Haltbare Sahne Panna UHT	Ja - SI

GENUSSTAUGLICHKEITSKENNZEICHEN - BOLLO SANITARIO:



FEE7.5.1SP022_3_Delberg Haltbare Sahne

Seite 1 von 3

NÄHRWERTE je 100g – VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Brennwert – valore energetico	1207 kJ / 293 kcal
Fett – grassi	30,0 g
davon gesättigte di cui saturi	19,5 g
Kohlenhydrate – carboidrati	3,2 g
davon Zucker di cui zuccheri	3,2 g
Eiweiß – proteine	2,5 g
Salz – sale	0,05 g

HALTBARKEIT (zu verbrauchen bis) – SCADENZA (da consumare entro)
 200 ml: 120 Tage bei ungekühlter Lagerung – 120 giorni a temperatura ambiente
 1 Liter: 140 Tage bei ungekühlter Lagerung – 140 giorni a temperatura ambiente
 Restlaufzeit – vita residuale: 40 Tage – giorni

**PHYSIKALISCH-CHEMISCH-SENSORISCHE WERTE – CARATTERISTICHE FISICO-CHEMICHE-
 SENSORIALI**

Fett – grasso % p/p	≥ 30,0 %
Säure – acidità pH	6,50 – 6,80
Aussehen, Farbe – aspetto, colore	Typisch weißlich bis cremefarben Bianco latte a crema
Konsistenz – consistenza	Viskos viscoso
Geruch – odore	H-Sahnetypischer leichter Kochgeruch Leggero odore di cotto tipico per panna UHT
Geschmack – sapore	H-Sahnetypischer leichter Kochgeschmack Leggero sapore di cotto tipico per panna UHT

MIKROBIOLOGISCHE WERTE – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes	neg / 25ml
Enterobacteriaceae	< 10 / ml
Keimzahl bei 30°C – carica batterica a 30°C	< 10 / ml

21.05.2014
 Datum - Data

Berglandmilch eGen
 A-1410 Weg, Substralstraße 30
 Unterschrift Lieferant (Qualitätswesen)
 Firma del fornitore (Assicurazione Qualità)

FEE7.5.1SP022_3_Delberg Haltbare Sahne

Seite 2 von 3