 <p>BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL</p>	SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION - SPEZIFICATION	
	Mila Latte UHT Senza lattosio Mila UHT Milch laktosefrei Mila UHT Milk lactose free 1 Liter	
	FEE 7.5.1 SP 118	Revisione – Revision 12 del – vom 13.11.2014



Denominazione di vendita Verkaufsbezeichnung Name for sale	Latte Senza lattosio <i>Laktosefreie Milch</i> Lactose free Milk
Denominazione legale Verkehrsbezeichnung Legal name	Latte parzialmente scremato senza lattosio UHT <i>Laktosefreie teilentrahmte H-Milch</i> Long-life semi-skimmed milk lactose-free UHT
Codice articolo Artikelnummer Product number	010900

Molte persone sono intolleranti al lattosio (zucchero del latte), in quanto non producono oppure ne producono troppo poco enzima lattasi. Questo enzima è responsabile della scissione del lattosio nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio, che risultano fonti di energia prontamente assimilabili dal nostro corpo.

Il latte senza lattosio ha un contenuto dello stesso inferiore a 0,01%. Ciò si ottiene aggiungendo l'enzima lattasi al latte che "digerisce" il lattosio.

Caratteristiche sensoriali: Il frazionamento del lattosio in glucosio e galattosio ha come conseguenza un cambiamento del gusto. Siccome il glucosio è più dolce del lattosio, il latte UHT senza lattosio ha un sapore un po' dolciastro.

Aspetto: il latte UHT senza lattosio ha un colore bianco crema. Un eventuale imbrunimento del colore è normale e non denota alterazioni delle caratteristiche nutrizionali.

Viele Menschen leiden an einer Milchzucker(Laktose)-unverträglichkeit. Dabei produziert der Körper kein oder zu wenig Enzym Laktase. Dieses Enzym ist zuständig, die Laktose in die Einfachzucker Glucose (Traubenzucker) und Galaktose zu spalten, welche dann dem Körper als Energielieferant zur Verfügung stehen.

Die laktosefreie, teilentrahmte H-Milch hat einen Laktosegehalt von weniger als 0,01%. Dies wird erreicht indem das Enzym Laktase der Milch zugegeben wird. Die "Verdauung" der Laktose wird also vorgezogen.

Sensorische Eigenschaften: Durch die Spaltung des Milchzuckers Laktose in die Einfachzucker Traubenzucker und Galaktose verändert sich der Geschmack der Milch. Da Traubenzucker eine höhere Süßkraft hat als der Milchzucker schmeckt die laktosefreie H-Milch leicht süßlich.

Aussehen: die laktosefreie H-Milch hat eine weiße-cremeweiße Farbe. Eine mögliche bräunliche Färbung ist normal und kein Hinweis auf Qualitätsverlust.

A lot of people suffer of an incompatibility of milk sugar (lactose). Thereby the body doesn't produce or produce insufficient of the enzyme lactase. This enzyme is responsible to rip the double sugar lactose to the simple sugars glucose and galactose. This simple sugars supply the body with energy. The semi-skimmed long-life lactose-free milk has a content of lactose from less than 0,01%. We can reach this value because the enzyme lactase is given into the milk. So to say the "digestion" of the lactose was before the consumption.

Sensorial properties: By the splitting of the milk sugar into the simple sugars: glucose and galactose, also the flavour of the milk modifies. Because the glucose has a higher sweetness as the milk sugar, the lactose-free milk tastes a little bit sweeter.

Appearance: the lactose-free milk is white – cream white. An eventually light brown color of the milk is normal and does not influence the quality and the nutritional characteristics.

Ingredienti Zutaten Ingredients

Latte parzialmente scremato a lunga conservazione senza lattosio UHT – *Haltbare, teilentrahmte, laktosefreie Milch, UHT* – Long-life semi-skimmed milk lactose-free


Informazioni riguardanti allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011

Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011

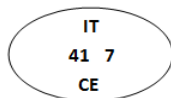
Informations regarding allergens and intolerances corresponding to regulation (EU) 1169/2011

Contiene latte. *Enthält Milch.* Contains milk.



 <p>BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL</p>	SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION - SPEZIFICATION	
	Mila Latte UHT Senza lattosio Mila UHT Milch laktosefrei Mila UHT Milk lactose free 1 Liter	
	FEE 7.5.1 SP 118	Revisione – Revision 12 del – vom 13.11.2014

Bollo CEE
Genüßtauglichkeitskennzeichen
Health Mark



Vita residua alla consegna
Restlaufzeit bei Zustellung
Remaining shelf life at delivery

54 giorni/Tage/ days

Temperatura di stoccaggio
Lagertemperatur
Storage conditions

Conservare in luogo fresco. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.

Kühl lagern. Die Packung nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen aufbrauchen.

Store cool. Keep the package in cool place. After opening keep in the fridge and consume within 3-4 days.

Origine del latte
Herkunft der Milch
Origin of milk

Masi di montagna dell' Alto Adige
Südtiroler Bergbauernhöfe
Milk from mountains of Alto Adige

Valori nutrizionali medi per 100 ml
Mittlere Nährwerte je 100 ml
Medium nutritional value 100 ml

Energia <i>Energie</i> Energy	204 kJ / 48 kcal
Grassi <i>Fett</i> Fat	1,6 g
di cui acidi grassi saturi <i>davon gesättigt Fettsäuren</i> of which saturates	1,2 g
Carboidrati <i>Kohlenhydrate</i> Carbohydrate	4,9 g
di cui zuccheri <i>davon Zucker</i> of which sugars	4,8 g
Proteine <i>Eiweiß</i> Protein	3,6 g
Sale <i>Salz</i> Salt	0,10 g
Calcio <i>Kalzium</i> Calcium	120 mg**

Lattosio <i>Laktose</i> Lactose	< 0,01 g
---------------------------------------	----------

**15% VNR (valori nutritivi di riferimento -
Nährstoffbezugswerte – nutrient reference values)

Dichiarazione OGM – Erklärung für GVO – Declaration OGM

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.


Wir erklären, dass dieses Produkt laut EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

We confirm that this product does not contain ingredients or raw materials derived from genetically modified organism as defined by the regulations EG 1829/2003 and EG 1830/2003.

Prodotto <i>Produkt</i> Product		Cartone <i>Karton</i> Carton		Bancale <i>Palette</i> Pallet	
Codice EAN <i>EAN-Code</i>	8001790441488	Codice EAN <i>EAN-Code</i>	08001790901784	Cartoni/strato <i>Kartone/Lage</i> Cartons/layer	13
Misure (LxIxH) <i>Maße (LxBxH)</i> Size (lxwxh)	7,5 x 7,0 x 21,5 cm	Misure (LxIxH) <i>Maße (LxBxH)</i> Size (lxwxh)	29 x 23,5 x 22 cm	Strati/bancale <i>Lagen/Palette</i> Layers/pallet	4
Peso netto <i>Nettogewicht</i> Net weight	1,03 kg	Prodotti/cartone <i>Produkte/Karton</i> Products/carton	12	Cartoni/bancale <i>Kartone/Palette</i> Cartons/pallet	52
Peso lordo <i>Bruttogewicht</i> Gross weight	1,04 kg	Peso lordo <i>Bruttogewicht</i> Gross weight	12,7 kg	Misure (LxIxH)* <i>Maße (LxBxH)*</i> Measure (lxbxh)*	120 x 80 x 102,5 cm
				Peso lordo* <i>Bruttogewicht*</i> Gross weight*	685 kg

*bancale incluso - *inklusive Palette* – with palette



 <p>BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL</p>	SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION - SPEZIFICATION	
	Mila Latte UHT Senza lattosio Mila UHT Milch laktosefrei Mila UHT Milk lactose free 0,5 Liter	
	FEE 7.5.1 SP 118	Revisione – Revision 12 del – vom 13.11.2014



Denominazione di vendita Verkaufsbezeichnung Sales name	Latte Senza lattosio Laktosefreie Milch Lactose free Milk
Denominazione legale Verkehrsbezeichnung Legal name	Latte parzialmente scremato senza lattosio UHT Laktosefreie teilentrahmte UHT- Milch Long-life semi-skimmed milk lactose-free UHT
Codice articolo Artikelnummer Product number	010950

Molte persone sono intolleranti al lattosio (zucchero del latte), in quanto non producono oppure ne producono troppo poco enzima lattasi. Questo enzima è responsabile della scissione del lattosio nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio, che risultano fonti di energia prontamente assimilabili dal nostro corpo.

Il latte senza lattosio ha un contenuto dello stesso inferiore a 0,01%. Ciò si ottiene aggiungendo l'enzima lattasi al latte che "digerisce" il lattosio.

Caratteristiche sensoriali: Il frazionamento del lattosio in glucosio e galattosio ha come conseguenza un cambiamento del gusto. Siccome il glucosio è più dolce del lattosio, il latte UHT senza lattosio ha un sapore un po' dolciastro.

Aspetto: il latte UHT senza lattosio ha un colore bianco crema. Un eventuale imbrunimento del colore è normale e non denota alterazioni delle caratteristiche nutrizionali.

Viele Menschen leiden an einer Milchzucker(Laktose)-unverträglichkeit. Dabei produziert der Körper kein oder zu wenig Enzym Laktase. Dieses Enzym ist zuständig, die Laktose in die Einfachzucker Glucose (Traubenzucker) und Galaktose zu spalten, welche dann dem Körper als Energielieferant zur Verfügung stehen.

Die laktosefreie, teilentrahmte H-Milch hat einen Laktosegehalt von weniger als 0,01%. Dies wird erreicht indem das Enzym Laktase der Milch zugegeben wird. Die "Verdauung" der Laktose wird also vorgezogen.

Sensorische Eigenschaften: Durch die Spaltung des Milchzuckers Laktose in die Einfachzucker Traubenzucker und Galaktose verändert sich der Geschmack der Milch. Da Traubenzucker eine höhere Süßkraft hat als der Milchzucker schmeckt die laktosefreie H-Milch leicht süßlich.

Aussehen: die laktosefreie H-Milch hat eine weiße-cremeweiße Farbe. Eine mögliche bräunliche Färbung ist normal und kein Hinweis auf Qualitätsverlust.

A lot of people suffer of an incompatibility of milk sugar (lactose). Thereby the body doesn't produce or produce insufficient of the enzyme lactase. This enzyme is responsible to rip the double sugar lactose to the simple sugars glucose and galactose. This simple sugars supply the body with energy. The semi-skimmed long-life lactose-free milk has a content of lactose from less than 0,01%. We can reach this value because the enzyme lactase is given into the milk. So to say the "digestion" of the lactose was before the consumption.

Sensorial properties: By the splitting of the milk sugar into the simple sugars: glucose and galactose, also the flavour of the milk modifies. Because the glucose has a higher sweetness as the milk sugar, the lactose-free milk tastes a little bit sweeter.

Appearance: the lactose-free milk is white – cream white. An eventually light brown color of the milk is normal and does not influence the quality and the nutritional characteristics.

Ingredienti – Zutaten – Ingredients

Latte parzialmente scremato a lunga conservazione senza lattosio UHT – *haltbare, teilentrahmte, laktosefreie Milch, UHT* – Long-life semi-skimmed milk lactose-free


Informazioni riguardanti allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011

Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011

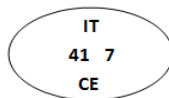
Informations regarding allergens and intolerances corresponding to regulation (EU) 1169/2011

Contiene latte. *Enthält Milch.* Contains milk.



 <p>BERGMILCH SÜDTIROL LATE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL</p>	SCHEDA TECNICA – SPEZIFIKATION - SPEZIFICATION	
	Mila Latte UHT Senza lattosio <i>Mila UHT Milch laktosefrei</i> Mila UHT Milk lactose free 0,5 Liter	
	FEE 7.5.1 SP 118	Revisione – Revision 12 del – vom 13.11.2014

Bollo CEE
Genüßtauglichkeitskennzeichen
Health Mark



Vita residua alla consegna
Restlaufzeit bei Zustellung
Remaining shelf life at delivery

54 giorni/*Tage*/ days

Temperatura di stoccaggio
Lagertemperatur
Storage conditions

Conservare in luogo fresco. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.

Kühl lagern. Die Packung nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen aufbrauchen.

Store cool. Keep the package in cool place. After opening keep in the fridge and consume within 3-4 days.

Origine del latte
Herkunft der Milch
Origin of milk

Masi di montagna dell' Alto Adige
Südtiroler Bergbauernhöfe
Milk from montains of Alto Adige

Valori nutrizionali medi per 100 ml
Mittlere Nährwerte je 100 ml
Medium nutritional value 100 ml

Energia <i>Energie</i> Energy	204 kJ / 48 kcal
Grassi <i>Fett</i> Fat	1,6 g
di cui acidi grassi saturi <i>davon gesättigt Fettsäuren</i> of which saturates	1,2 g
Carboidrati <i>Kohlenhydrate</i> Carbohydrate	4,9 g
di cui zuccheri <i>davon Zucker</i> of which sugars	4,8 g
Proteine <i>Eiweiß</i> Protein	3,6 g
Sale <i>Salz</i> Salt	0,10 g
Calcio <i>Kalzium</i> Calcium	120 mg**

Lattosio <i>Laktose</i> Lactose	< 0,01 g
---------------------------------------	----------

**15% VNR (valori nutritivi di riferimento -
Nährstoffbezugswerte – nutrient reference values)

Dichiarazione OGM – Erklärung für GVO – Declaration OGM

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.

Wir erklären, dass dieses Produkt laut EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.

We confirm that this product does not contain ingredients or raw materials derived from genetically modified organism as defined by the regulations EG 1829/2003 and EG 1830/2003.

Prodotto Produkt Product		Cartone Karton Carton		Bancale Palette Pallet	
Codice EAN <i>EAN-Code</i>	8001790443208	Codice EAN <i>EAN-Code</i>	08001790905379	Cartoni/strato <i>Kartone/Lage</i> Cartons/layer	13
Misure (LxIxh) <i>Maße (LxBxH)</i> Size (lxwxh)	7,5 x 7,0 x 12 cm	Misure (LxIxh) <i>Maße (LxBxH)</i> Size (lxwxh)	29 x 23,5 x 12 cm	Strati/bancale <i>Lagen/Palette</i> Layers/pallet	7
Peso netto <i>Nettogewicht</i> Net weight	0,52 kg	Prodotti/cartone <i>Produkte/Karton</i> Products/carton	12	Cartoni/bancale <i>Kartone/Palette</i> Cartons/pallet	91
Peso lordo <i>Bruttogewicht</i> Gross weight	0,56 kg	Peso lordo <i>Bruttogewicht</i> Gross weight	6,85 kg	Misure (LxIxh)* <i>Maße (LxBxH)*</i> Measure (lxbxh)*	120 x 80 x 100 cm
				Peso lordo* <i>Bruttogewicht*</i> Gross weight*	648 kg

*bancale incluso - *inklusive Palette* – with palette

