

 <b>BERGMILCH SÜDTIROL</b> <b>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE</b> <b>LAT DA MUNT SÜDTIROL</b>	<b>SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA</b>	
	<b>Käse – Formaggio – Cheese</b> <b>Pfefferkäse–Formaggio al pepe–Pepper Cheese</b>	
	<b>FEK 7.5.1 SP 026</b>	<b>Revision 5</b>
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: Pfefferkäse – Formaggio al pepe – Pepper Cheese**

Schnittkäse mit Pfeffer 45% Fett i. Tr. – Formaggio da taglio con pepe 45% m.g.s.s. – Semi Hard Cheese flavored with pepper 45% fat in dry matter

**Nettogewicht – Peso netto – Net weight**

ca. 2,4 kg

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

Gekühlt lagern bei +2 bis +8° C. Ab Verpackungsdatum mindestens 50 Tage haltbar.

Conservare in frigorifero a +2 fino a +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro 50 giorni a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at +2 to +8°C. Best before 50 days from date of packing.

**Zutaten – Ingredienti – Ingredients**

Pasteurisierte **Milch** aus Südtirol, Pfeffer (1,3%), Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (**Ei**). Rinde behandelt mit Pfefferzubereitung: Pfeffer (6,5%), Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Xanthan, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.

**Latte** pastorizzato dell'Alto Adige, pepe (1,3%), fermenti lattici, sale, caglio, conservante: liozima (**uova**). Crosta trattata con preparato di pepe: pepe (6,5%), emulsionante: esteri acetici di mono e di gliceridi degli acidi grassi, addensante: gomma di xantano, conservante: sorbato di potassio.

Pasteurised **milk** from South Tyrol, pepper (1.3%), lactic acid bacteria, salt, rennet, preservative: lysozyme (**egg**). Surface treated with a pepper preparation: pepper (6.5%), emulsifier: acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, thickener: xanthan gum, preservative: potassium sorbate.

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	1452 kJ / 350 kcal
Fett – Grassi – Fat	28,5 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	20,8 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	0,4 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugar	0,4 g
Eiweiß – Proteine – Protein	23,0 g
Salz – Sale – Salt	1,6 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.57 %
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	45 %
Wasser – Umidità – Moisture	ca.43 %
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. 30 Tage – ca. 30 giorni – approx. 30 days

### **Sensorische Beschaffenheit – Caratteristiche sensoriali – Sensory characteristics**

Aussehen-Äußeres Aspetto della crosta External appearance	Schwarze Rinde, Oberfläche zur Gänze mit gewalztem Pfeffer bedeckt Crosta nera, superficie ricoperta di pepe spezzato. Black rind, surface totally covered with ground pepper
Aussehen-Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Weiß - gelblicher Teig mit gleichmäßiger Bruchlochung und mit ganzen und gewalzten grünen und roten Pfefferkörnern durchzogen Pasta di colore giallo chiaro, con occhiatura di dimensione fine-media irregolare, regolarmente distribuita, venato di pepe verde e rosso intero e spezzato. White to yellowish paste dotted with regularly spaced tiny holes and with whole and ground green and red peppercorns
Konsistenz Consistenza Texture	Schnittfest, geschmeidig, der Pfeffer verleiht dem Käse eine gewisse Knackigkeit. Compatta, elastica, il pepe dà al formaggio una certa croccantezza Supple, smooth texture, the pepper gives the cheese a certain crispness
Geruch Odore Odour	Angenehm, dezent duftend nach Pfeffer. Gradevole, profumo di pepe. Pleasant, discreet fragrance of pepper
Geschmack Sapore Taste	Kräftig – pikant, der Geschmack des Käses ist durch den Pfeffer geprägt Forte – piccante, il sapore del formaggio è caratterizzato dal pepe. Intense, spicy, peppery. The taste of the cheese is mainly characterized by the pepper.

**Informationen für den Kunden – Informazioni commerciali – Information for customer**

	<b>Artikelnr./ Codice articolo/Article no.</b>	<b>EAN – Code Artikel/Articolo/Article</b>	<b>EAN – Code Karton/Cartone/Carton</b>
Pfefferkäse 1/1	345100	3693551	98001790903323

	<b>1/1</b>
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	1
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	15
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	105
Palettengewicht* – peso bancale* – pallet weight*	ca. 300 kg
Palettenhöhe* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 6 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22,5 x 22,5 x 13,2 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	ca. 2,4 kg
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	14 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	160 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen

\* inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included