

 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SPEZIFIKATION - SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese Kräuterhexe – Strega delle erbe	
	FEK 7.5.1 SP 019	Revision 3
Ersteller: FEE – Huber	Prüfer: BTR – Kammerer GBX – Pohl	Freigeber: QW – Forer
Erstelldatum: 21.10.2015	Prüfdatum: 21.10.2015	Freigabedatum: 21.10.2015



Produkt – Prodotto – Product: Kräuterhexe – Strega delle erbe

Schnittkäse mit Kräutern 45% Fett i. Tr. – Formaggio da taglio con erbe 45% m.g.s.s. – Semi Hard Cheese flavored with herbs 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 da +2 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, Kräuter (1,5%), Milchsäurebakterien, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym (**Ei**). Rinde behandelt mit Kräuter-Blumen-Mischung: Kräuter und Blumen (0,08%), Emulgator: Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Xanthan, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.

Latte pastorizzato dell'Alto Adige, erbe (1,5%), fermenti lattici, sale, caglio, conservante: liozima (**uova**). Crosta trattata con preparato di erbe e fiori: erbe e fiori (0,08%), emulsionante: esteri acetici di mono e di gliceridi degli acidi grassi, addensante: gomma di xantano, conservante: sorbato di potassio.

Pasteurized **milk** from South Tyrol, herbs (1.5%), lactic acid bacteria, salt, rennet, preservative: lysozyme (**egg**). Surface treated with a blend of herbs and flowers: herbs and flowers (0.08%),

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	1574 kJ / 379 kcal
Fett – Grassi – Fat	30,5 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	21,6 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	0,7 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugar	0,7 g
Eiweiß – Proteine – Protein	25,5 g
Salz – Sale – Salt	1,7 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.61%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	45 %
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. 30 Tage – ca. 30 giorni – approx. 30 days

Sensorische Beschaffenheit – Caratteristiche sensoriali – Sensory characteristics

Aussehen - Äußeres Aspetto della crosta External appearance	Hellgelbe Rinde auf der Oberseite mit Kräuter - Blumen - Mischung bedeckt. Crosta di colore paglierino, una faccia è ricoperta da erbe aromatiche e fiori. Pale yellow, surface covered with herbs and flowers.
Aussehen - Inneres Aspetto della pasta Interior appearance	Weiß gelblicher Teig mit Kräutern durchzogen, gleichmäßige Bruchlochung. Pasta di colore paglierino chiaro con occhiatura regolare, venata di erbe. Yellowly- white paste with herbs and regularly spaced tiny holes.
Konsistenz Consistenza Texture	Schnittfest, geschmeidig. Compatta, elastica. Compact and sleek texture
Geruch Odore Odour	Angenehm, dezent duftend nach Kräutern. Gradevole, profumo di erbe. Pleasant, discreet fragrant of herbs.
Geschmack Sapore Taste	Mild, der Geschmack des Käses wird durch die Kräuter geprägt. Delicato, il sapore del formaggio è caratterizzato dalle erbe aromatiche. Mild, the taste of the cheese is mainly characterized by the herbs

Informationen für den Kunden – Informazioni commerciali – Information for customer

	ArtikelNr./ Codice articolo/Article no.	EAN – Code Artikel/Articolo/Aarticle	EAN – Code Karton/Cartone/Cartone
Kräuterhexe / Strega delle erbe 1/1	345500	7780131	98001790903606

	1/1
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. 370 kg
Palettenhöhe* – altezza bancale* – pallet height*	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 5 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22,5 x 22,5 x 10 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – product net weight	ca. 2,4 kg
Gewicht Folie – peso foglia – film weight	13 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight of the empty carton	140 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen

* inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included