



PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

HEUKÄSE BIO

SCHEDA  
TECNICA

FORMAGGIO ALLE  
ERBE CON FIORI DI  
FIENO BIO



<b>Produkt / Prodotto</b>	Bio-Weichkäse mit Heublumen	Formaggio grasso molle biologico alle erbe e fieno greco
<b>Artikelnr. / Codice articolo</b>	195	195
<b>EAN - Code</b>	2117580	2117580
<b>Nettogewicht / Peso netto</b>	Laib ca. 600 g	Forma ca. 600 g
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g</b> <b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	1.395 kJ / 336 kcal
	Fett / Grassi	28,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	19,2 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	1,2 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	19,9 g
	Salz / Sale	1,0 g
<b>Lagerung / Conservazione</b>	Kühl lagern	Conservare al fresco
<b>Haltbarkeit / Durabilità</b>	45 Tage	45 giorni
<b>Herkunft der Milch</b> <b>Provenienza del latte</b>	Biomilch aus Südtirol Latte biologico della Val Passiria (Alto Adige)	 <b>OHNE GENTECHNIK NON OGM</b>
<b>Zutaten</b> <b>Ingredienti</b>	Bio-Vollmilch, Kulturen, Lab, Salz, Kräuter (0,6% Heublumen*, 0,2% Bockshornkleesaat*) (* aus ökologischem Landbau)	<b>Latte</b> intero biologico, fermenti lattici, caglio, sale, erbe (0,6% fiori di fieno*, 0,2% fieno greco*) (*da agricoltura biologica)
<b>Qualitätskontrolle</b> <b>Controllo di qualità</b>	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di produzione
<b>Chemische Beschaffenheit</b> <b>Caratteristiche chimiche</b>	Fett: 28,0 % Trockenmasse: 51,9 % F.i.T.: 55 %	Grasso: 28,0 % Sostanza secca: 51,9 % M.g.s.s.: 55 %
<b>Mikrobiologische Werte</b> <b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli: <100/g Koagulase positive Staph.: <100/g Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli: <100/g Staph. coagulasi positivi: <100/g Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 2073/2005
<b>Allergene (CE 89/2003)</b> <b>Allergeni (CE 89/2003)</b>	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
<b>Laktose / Lattosio</b>	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
<b>Freigabe durch</b> <b>Rilasciato da</b>	Haller Stefan 	<b>Datum / Data:</b> 10/12/2014



**Caseificio Montano della Val Passiria Bio Società agricola cooperativa**

Zona artigianale Lahne 7/1, I - 39010 San Martino in Passiria (BZ)

Tel. 0473 448710 - Fax: 0473 221952

Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 013

Kontrollnummer des Betriebes / Operatore controllato n.: BZ-43429-B