

 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese ALTA BADIA	
	FEK 7.5.1 SP 040	Revision 10
Ersteller: FEE – Tschurtschenthaler	Prüfer: BTR - Piffrader	Freigeber: QW- Forer
Erstelldatum: 13.08.2014	Prüfdatum: 13.08.2014	Freigabedatum: 13.08.2014



Produkt – prodotto – product : Alta Badia

Italienischer Hartkäse 50% Fett i. Tr. – formaggio duro 50% m.g.ss. – hard cheese 50% fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

ca.8,5 kg

Lagerung/Haltbarkeit – stoccaggio/durata – storage conditions/product life

Gekühlt lagern bei 2 - 8° C. Mindestens 65 Tage haltbar ab Verpackungsdatum.

Conservare in frigorifero a 2 - 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 65 giorni a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at 2 - 8°C. Best before 65 days from date of packing.

Zutaten – ingredienti – ingredients

Pasteurisierte Milch aus Südtirol, Salz, Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Konservierungsstoff: Lysozym (Ei). Rinde behandelt mit Konservierungsstoff: Natamycin und Farbstoff: E 150D. Rinde zum Verzehr nicht geeignet. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Latte pastorizzato dell'Alto Adige, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: liozima (uova). Crosta trattata con conservante: natamicina e colorante: E 150D. Crosta non commestibile. Confezionato in atmosfera protettiva.

Pasteurized milk from South Tyrol, salt, rennet, lactic acid cultures, preservative: lysozyme (egg). Surface treated with preservative: natamycine and colorants: E 150D. Rind inedible. Packed under modified atmosphere.

Informationen für Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011 – Informazioni per allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011 –

Allergen and intolerance information subject to the Regulation EU No 1169/2011

Enthält Milch und Ei.

Contiene latte e uova.

Contains milk and egg.

Erklärung zur Gentechnik-Freiheit - Dichiarazione assenza OGM - Declaration GMO free

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 organism as defined by the regulations March EG 258/97, EG 1829/2003 and subsequent modifications.

Qualitätsgarantien – garanzia qualitative - quality guarantee

Das Qualitätssiegel Südtirol steht für Südtiroler Herkunft und geprüfte Qualität.

La sigla di qualità Alto Adige sta per origine del Alto Adige e qua lita controllata.

The quality certificate Südtirol guarantees it's origin and it's assured quality.



Mittlere Nährwerte je 100g – valori nutrizionali medi per 100g – nutritional information per 100g

Energie – valore energetico – energy	1704 kJ / 411 kcal
Fett – grassi – fat	33,5 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	24,1 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	< 0,1 g
davon Zucker - di cui zuccheri – of which sugar	< 0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	27,3 g
Salz – sale - salt	1,7 g

*Davon Lactose – di cui lattosio – of which lactose < 0,1 g

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche – chemical characteristics

Trockenmasse – sostanza secca – dry matter	ca. 66%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 34%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	ca. 51%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche – microbiological characteristics

E.coli	< 10/g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Staphylococcus aureus	< 10/g
Salmonella spp.	neg/25g

Reifung – maturazione – maturity period

Ca. 180 Tage – ca. 180 giorni – ca.180 days

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	braune Rinde crosta marrone brown rind
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	hellgelb-gelb, geschlossen, ohne Lochung giallo chiara, compatta, senza occhiatura pale yellow, compact texture without holes
Konsistenz consistenza texture	fest duro compact texture, for cutting
Geruch odore odour	würzig aromatisch intenso, saporito intensely aromatic
Geschmack sapore taste	vollwürzig, pikant molto saporito, piccante very taste, spicy

Informationen für den Kunden – informazioni commerciali – palett's composition

Produkt Prodotto Product	Artikelnummer Codice articolo Article code	EAN-Code Codice EAN EAN-Code	EAN- Karton EAN cartone EAN Code cartone
Alta Badia 1/1	227100	538480	98001790071008
Alta Badia 1/2	227200	538480	98001790440095
Alta Badia 1/4 x 2	227350	538480	98001790902609
Alta Badia 200gx10	227450	80480242	08001790901364
Alta Badia Port. Var. Gew / porzioni peso var.	227500	538480	98001790902463

	1/1	1/2 x 1	1/4 x 2
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – unit / cartone	1	1	2
Kartone / Lage – cartoni / strato – carton / layer	6	12	12
Kartone / Palette – cartoni / bancale – carton / pallet	42	84	84
Gewicht Palette – peso bancale – pallet's weight	ca. 400 kg	ca. 400 kg	ca. 400 kg
Höhe Palette – altezza bancale – pallet's height	110 cm	110 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 35 x H 8 cm	Ø 35 x 17,5 x H 8 cm	17,5 x 17,5 x H 8 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	40 x 40 x 13,5 cm	39 x 19 x 13,5 cm	39 x 19 x 13,5 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – net weight product	ca 8,5 kg	ca. 4,25 kg	ca. 2,10 kg
Gewicht Folie – peso foglia – weight film	34 g	22 g	18 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight carton empty	584 g	295 g	295 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen		

	Portion 210 g x 10	PORT.VAR. x 20
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – unit / cartone	10	20
Kartone / Lage – cartoni / strato – carton / layer	15	10
Kartone / Palette – cartoni / bancale – carton / pallet	105	60
Gewicht Palette – peso bancale – pallet's weight	ca. 256 kg	ca. 322 kg
Höhe Palette – altezza bancale – pallet's height	110 cm	90 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	19 x 12,5 x 3,5 cm	19 x 12,5 x 3,5 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	22,5X22,5X13,2 cm	41X24X12 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – net weight product	200 g	Ca. 200 g
Gewicht Folie – peso foglia – weight film	4 g	4 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight carton empty	160 g	225 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polyamide	