

|                                                                                   |                                            |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA          |                                                          |
|                                                                                   | <b>PFEFFERKÄSE - FORMAGGIO AL PEPE 1/1</b> |                                                          |
|                                                                                   | Erstelldatum: 15.05.2020<br>IT 41 11 CE    | Ersteller: Kuenrath Mirko<br>Freigegeben: Baldauf Stefan |

**Produktbezeichnung – denominazione prodotto\*:**

Pfefferkäse – Formaggio al pepe

**Verkehrsbezeichnung – denominazione di vendita\*:**

Schnittkäse – formaggio da taglio

**Nettogewicht – peso netto:**

ca. 1,90 kg

**Lagerung – stoccaggio\*:**

Gekühlt bei +4°C bis +8°C lagern – conservare da +4°C a +8°C

**Haltbarkeit – durata\*:**

Gekühlt mindest. Haltbar bis: 60 Tage – da consumarsi preferibilmente entro il: 60gg

**Zutaten – ingredienti\*:**

Pasteurisierte Milch, Salz, Lab, Kulturen, Pfefferkörner

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti, grani di pepe

**Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche**

| Parameter – parametri         | %        |
|-------------------------------|----------|
| Fett – grassi                 | ca. 31%  |
| Trockenmasse – sostanza secca | ca. 60%  |
| Fett i. Tr.* – M.G.S.S.       | ca. 50%  |
| Wasser – umidità              | ca. 40%  |
| Salz – sale                   | ca. 1,2% |
| WFF – Acqua nella massa magra | 55-62%   |

**Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche**

| Mikroorganismus - microorganismo | KbE/g – UFC/g       |
|----------------------------------|---------------------|
| Coliforme – Coliformi:           | < 100               |
| E. coli                          | < 100               |
| <i>Listeria monocytogenes</i>    | n.n/25g-neg./25g    |
| <i>Staphylococcus. Aureus</i>    | >100                |
| Salmonellen - salmonella         | n.n/25 g – neg./25g |

**Nährwerte (pro 100g durchschnittlich)/ apporto nutrizionale medio (100g)**

|                               |      |                                                           |      |
|-------------------------------|------|-----------------------------------------------------------|------|
| Brennwert/energia (kcal)      | 353  | Brennwert/energia (kJ)                                    | 1464 |
| Fett/grassi (g)               | 29   | davon gesättigte Fetts.<br>di cui acidi grassi saturi (g) | 20   |
| Kohlenhydrate/carboidrati (g) | <0,1 | davon Zucker/di cui zuccheri (g)                          | <0,1 |
| Eiweiß/proteine (g)           | 22   | Salz/sale (g)                                             | 1,75 |

|                                                                                   |                                            |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA          |                                                          |
|                                                                                   | <b>PFEFFERKÄSE - FORMAGGIO AL PEPE 1/1</b> |                                                          |
|                                                                                   | Erstelldatum: 15.05.2020<br>IT 41 11 CE    | Ersteller: Kuenrath Mirko<br>Freigegeben: Baldauf Stefan |

### Reifung – maturazione

ca. 30 Tage – ca. 30gg

### GVO – OGM

Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1829/2003 EG / 1830/2003 EG  
Il prodotto é privo di organismi geneticamente modificati secondo Reg. CE 1829/2003 / Reg. CE 1830/2003.

### Silo – Insilati:

Silofreie Milch – Latte senza insilati



### Laktose – Lattosio:

Natürlicherweise Laktosefrei – Naturalmente privo di Lattosio <0,0g/100g

### Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali

|                                         |                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aussehen Äußeres – aspetto della crosta | Helle, dünne Rinde versehen mit einigen Pfefferkörnern, Rinde zum Verzehr nicht geeignet<br>crosta fina con alcuni “grani” / “chicchi” di pepe non commestibile, è di colore chiaro leggermente rossastro. |
| Aussehen Inneres – Aspetto della pasta  | Weiß-gelblich, unregelmäßige Bruchlochung mit Einschluss von Pfefferkörnern<br>giallo-chiaro, occhiatura irregolare, con alcuni “grani” / chicchi visibili di pepe                                         |
| Konsistenz – Consistenza                | Geschmeidig- Morbida                                                                                                                                                                                       |
| Geruch – Odore                          | Voll, aromatisch, milchig<br>Pieno, aromatico, lattiginoso                                                                                                                                                 |
| Geschmack – Sapore                      | Die Käsemasse ist angenehm mild, der Geschmack wird jedoch von Pfeffer bestimmt und ist daher sehr würzig<br>Il formaggio per se è piacevole, il gusto proviene dal pepe ed è perciò piccante.             |

### Allergene - allergeni: \*= müssen deklariert werden/ devono essere riportati in etichetta

| Allergene laut Richtlinie 2000/13/EG (und nachfolgenden Änderungen) – Reg CE 2000/13 (e successive modifiche) | Enthält/Contiene |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
|                                                                                                               | Ja<br>Sì         | Nein<br>No |
| Glutenhaltiges Getreide/cereali contenenti glutine                                                            |                  | x          |
| Krustentiere/crostacei                                                                                        |                  | x          |
| Eier/uova                                                                                                     |                  | x          |
| Fisch/pesce                                                                                                   |                  | x          |
| Erdnüsse/aracchidi                                                                                            |                  | x          |
| Soja/soia                                                                                                     |                  | x          |
| Milch/latte                                                                                                   | x                |            |
| Schalenfrüchte und Mandeln/frutta a guscio e mandorle                                                         |                  | x          |
| Sellerie/sedano                                                                                               |                  | x          |
| Senf/senape                                                                                                   |                  | x          |
| Sesam/sesamo                                                                                                  |                  | x          |
| SO <sub>2</sub> > 10 mg/SO <sub>2</sub> >10 mg                                                                |                  | x          |
| Lupine/lupini                                                                                                 |                  | x          |
| Mollusken/molluschi                                                                                           |                  | x          |

„Eine Kreuzkontamination mit anderen Allergenen laut EU-VO 1169/2011 Anhang II ist ausgeschlossen.“

„Una contaminazione crociata con altri allergeni secondo Reg. UE 1169/2011 é esclusa.“

|                                                                                   |                                            |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | PRODUKT DATENBLATT   SCHEDA TECNICA        |                                                          |
|                                                                                   | <b>PFEFFERKÄSE - FORMAGGIO AL PEPE 1/1</b> |                                                          |
|                                                                                   | Erstelldatum: 15.05.2020<br>IT 41 11 CE    | Ersteller: Kuenrath Mirko<br>Freigegeben: Baldauf Stefan |

**Information für den Kunden – informazione per la clientela**

| <b>Produkt–prodotto</b>              | <b>Artikelnummer<br/>Codice articolo</b> | <b>EAN-Code<br/>Codice EAN</b> | <b>Nettogewicht<br/>Peso netto</b> | <b>Produktmaße<br/>Dimensione Prodotto</b> |
|--------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|
| Pfefferkäse<br>Formaggio al pepe 1/1 | 525                                      | 98032998765253                 | 1,9 kg                             | Ø ca. 20 cm Höhe ca.<br>6 cm               |

| <b>Produkt–prodotto</b>              | <b>Stücke/Karton<br/>Pezzi/cartone</b> | <b>Kartone/Lage<br/>Cartoni/strato</b> | <b>Cartone/Palette<br/>Cartoni/bancale</b> | <b>Gewicht<br/>der Palette<br/>Peso del<br/>bancale</b> | <b>Höhe der<br/>Palette<br/>Altezza del<br/>bancale</b> |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Pfefferkäse<br>Formaggio al pepe 1/1 | 1                                      | 15                                     | 105                                        | ca. 200 kg                                              | Ca. 100 cm                                              |