


| | | |
|---|---|--|
|  | PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA | |
| | CUVÉE WEINKÄSE CUVÉE FORMAGGIO AL VINO 1/1 | |
| | Erstelldatum: 15.05.2020 IT 41 11 CE | Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan |

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

CUVÉE Weinkäse – CUVÉE Formaggio al vino

Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio leggero

Nettogewicht – peso netto:

ca. 2,3 kg

Lagerung – stoccaggio*:

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

Haltbarkeit – termine minimo di conservazione*:

Gekühlt mindestens Haltbar bis: 60 Tage – da konsumarsi preferibilmente entro il: 60 giorni

Zutaten – ingredienti*

Pasteurisierte **Milch**, Salz, Lab, Kulturen, Rinde ist mit Rotwein und Gewürzen behandelt, Rinde zum Verzehr nicht geeignet,

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti, la crosta viene trattata con vino rosso, crosta non commestibile,

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. 1,5% |
| 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/25 g – neg./25g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 100 |
| Salmonellen – Salmonella | n.n/25 g – neg./25g |

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

| | | | |
|--------------------------------------|------|---|------|
| <i>Brennwert/energia (kcal)</i> | 382 | <i>Brennwert/energia (kJ)</i> | 1582 |
| <i>Fett/grassi (g)</i> | 31,5 | <i>davon gesättigte Fetts. di cui acidi grassi saturi (g)</i> | 22 |
| <i>Kohlenhydrate/carboidrati (g)</i> | <0,1 | <i>davon Zucker/di cui zuccheri (g)</i> | <0,1 |
| <i>Eiweiß/proteine (g)</i> | 23,5 | <i>Salz/sale (g)</i> | 2,5 |

| | | |
|---|---|--|
|  | PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA | |
| | CUVÉE WEINKÄSE CUVÉE FORMAGGIO AL VINO 1/1 | |
| | Erstelldatum: 15.05.2020 IT 41 11 CE | Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan |

Reifung – maturazione:

Ca. 40 Tage – ca. 40 giorni

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 <0,1g/100g

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali


| | |
|--|---|
| Aussehen Äußeres – aspetto della crosta | Dunkelrote bis rubinrote Rinde, Rinde zum Verzehr nicht geeignet crosta non commestibile, è di colore dal rosso scuro al rosso rubino. |
| Aussehen Inneres – Aspetto della pasta | Weiß–gelblich, unregelmäßige Bruchlochung giallo-chiaro, occhiatura irregolare |
| Konsistenz – Consistenza | Geschmeidig bis etwas fest Da morbido a consistente |
| Geruch – Odore | Voll, aromatisch Pieno, aromatico |
| Geschmack – Sapore | Angenehm mild, feine Weinnuancen Piacevole, con accentuazione di vino |

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 Si | Nein 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 ₂ > 10 mg/SO ₂ >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 | |
| | CUVÉE WEINKÄSE CUVÉE FORMAGGIO AL VINO 1/1 | |
| | Erstelldatum: 15.05.2020 IT 41 11 CE | Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan |

Information für den Kunden – informazione per la clientela

| Produkt- prodotto | Artikelnummer Codice articolo | EAN-Code Codice EAN | Nettogewicht Peso netto | Produktmaße Dimensione Prodotto |
|--|--|--------------------------------|------------------------------------|--|
| Cuvée Weinkäse Cuvée Formaggio al vino 1/1 | 375 | 98032998763754 | ca. 2,3 kg | 19x H 7cm |

| Produkt- prodotto | Stücke/Karton Pezzi/cartone | Kartone/Lage Cartoni/strato | Cartone/Palette Cartoni/bancale | Gewicht der Palette Peso del bancale | Höhe der Palette Altezza del bancale |
|--|--|--|--|---|---|
| Cuvée Weinkäse Cuvée Formaggio al vino 1/1 | 1 | 15 | 105 | ca. 300 kg | 110cm |