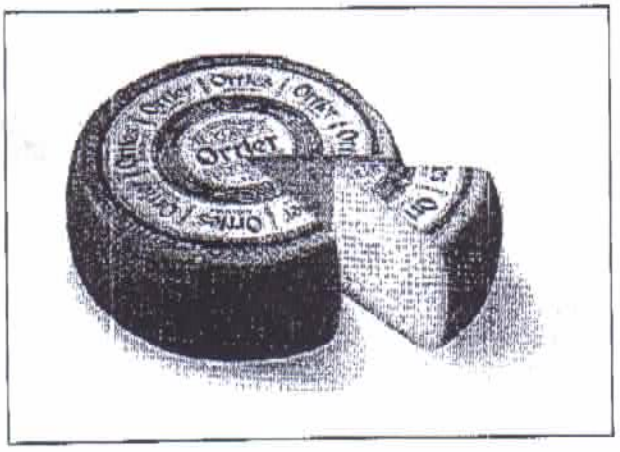
milkon SÜDTIROL · ALTO ADIGE	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese ORTLER	
	FEK 7.5.1 SP 008	**Revision 10**
Ersteller: FEE – Molling	Prüfer: BTR- Hainz	Freigeber: QW- von Mersi
Erstelldatum: 28.06.07	Prüfdatum: 03.08.07	Freigabedatum: 03.08.07



Produkt – prodotto – product : Ortler*
Italienischer Schnittkäse 50% Fett i. Tr. – formaggio da taglio – cheese for cutting 50% Fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight
ca. 2,6 kg

Lagerung/Haltbarkeit – stoccaggio/durata – storage conditions/product life *
Gekühlt lagern bei max. 8° C. Mindestens 60 Tage haltbar.
Conservare in frigorifero a max. 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 60 giorni.
Keep refrigerated at max. 8°C. Best before 60 days.

Zutaten – ingredienti – ingredients *
Frische pasteurisierte Milch aus Südtirol, Salz, Lab, weitere Zutaten: Konservierungsstoff Lysozym (aus Ei). Rinde mit Natamycin (E235) behandelt. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
Latte fresco pastorizzato dell'Alto Adige, sale, caglio, conservante lisozima (da uova). Crosta trattata con natamicina (E235). Confezionato in atmosfera protettiva.
Fresh pasteurized milk from South Tyrol, salt, rennet, preservative lysozyme (of egg). Surface treatet with natamycine (E235).Packed under modified atmosphere.

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

Brennwert – valore energetico – energy	413 kcal / 1712 kJ
Eiweiß – proteine – protein	26,3 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	0,4 g
Fett – grassi – fat	34 g

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche – chemical characteristics

Fett – grassi – fat	ca. 33%
Trockenmasse – sostanza secca – dry matter	ca. 62%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M. *	50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 38%
Salz – sale – salt	ca. 1,5%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	54-63%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche – microbiological characteristics

Coliforme – Coliformi – Coliforms	< 100/g
E. coli	neg/g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Staphylococcus aureus	neg/g
Salmonella spp.	neg/25g

Reifung – maturazione – maturity period

Ca. 60 Tage – ca. 60 giorni – ca. 60 days

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	unregelmäßige braune Rinde, nicht zum Verzehr geeignet crosta marrone irregolare, non commestibile irregular brown rind, rind inedible
Aussehen Inneres aspetto della pasta Interior	weißlich-gelb, unregelmäßige Bruchlochung giallo chiaro, occhiatura irregolare pale yellow, irregular cracks
Konsistenz consistenza texture	schnittfest, leicht bröckelnd adatto al taglio, leggermente friabile for cutting, slightly crumbly
Geruch odore odour	leicht aromatisch leggermente aromatico mild aromatic
Geschmack sapore taste	milchig, leicht aromatisch latteo, delicatamente aromatico mildly lactic, mild aromatic

* = müssen deklariert werden / devono essere riportati in etichetta / labelling required

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
Ortler 1/1	354600	8001790276700	98001790276700

	1/1 Inland	1/1 Ausland
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – unit / cartone	1	2
Kartone / Lage – cartoni / strato – carton / layer	7	7
Kartone / Palette – cartoni / bancale – carton / pallet	49	49
Gewicht Palette – peso bancale – pallet's weight	ca. 128 kg	ca. 128 kg
Höhe Palette – altezza bancale – pallet's height	110 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 20 x H 10cm	Ø 20 x H 10cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	/	44x24x13cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – net weight product	ca. 2,6 kg	ca. 2,6 kg
Gewicht Folie – peso foglia – weight film	13g	13g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight carton empty	/	350g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen	