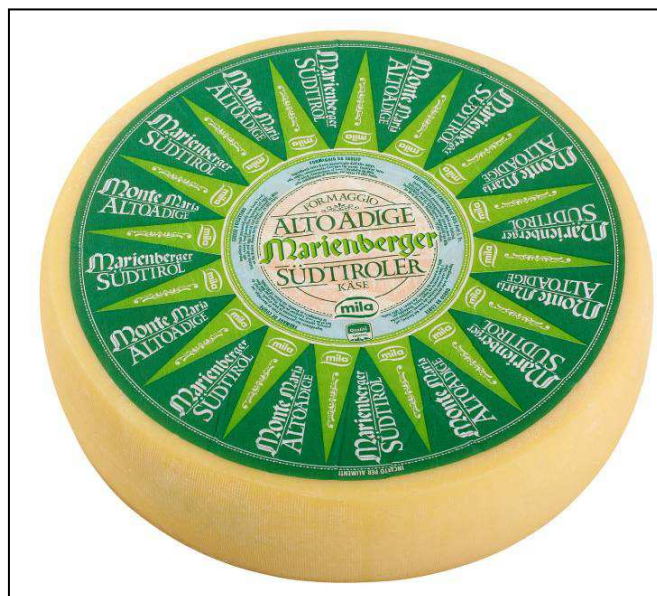
 BERGMILCH SÜDTIROL LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE LAT DA MUNT SÜDTIROL	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION	
	Käse – Formaggio – Cheese MARIENBERGER	
	FEK 7.5.1 SP 010	Revision 11
Ersteller: FEE – Tschurtschenthaler	Prüfer: BTR- Piffrader	Freigeber: QW- Forer
Erstelldatum: 13.08.14	Prüfdatum: 13.08.14	Freigabedatum: 13.08.14



Produkt – prodotto – product : Marienberger

Italienischer Schnittkäse 50% Fett i. Tr. – formaggio da taglio 50% m.g.ss – cheese for cutting 50% fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

ca. 9 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). Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Latte pastorizzato dell'Alto Adige, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: liozima (uova). Confezionato in atmosfera protettiva.

Pasteurized milk from South Tyrol, salt, rennet, lactic acid cultures, preservative: lysozyme (egg). 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 – garanzie 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	1486 kJ / 358 kcal
Fett – grassi – fat	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	21,4 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	< 0,1 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	< 0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	23,2 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. 56%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 44%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	54-63%

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. 30 Tage – ca. 30 giorni – ca. 30 days

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	hellgelb bis leicht orange Rinde, mit Rotschmiere behandelt, Rinde zum Verzehr geeignet. giallo chiaro, arancione tenue, crosta leggermente pattinata, rind edible. pale yellow to light orange, surface treated with smear culture, rind edible.
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	gelblich-weiß mit unregelmäßigen, erbsengroßen Löcher giallo chiaro con occhiatura irregolare media, piccola pale yellow with irregular holes of medium size
Konsistenz consistenza texture	weich, geschmeidig, schmelzend morbido, cremoso soft, velvety, melting texture
Geruch odore odour	scharf aromatisch piccante, aromatico intensely aromatic
Geschmack sapore taste	leicht säuerlich, mäßig würzig delicatamente saporito con un tocco di acidità delicately aromatic, lightly acid

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
Marienberger 1/1	338100	276690	98001790276694
Marienberger 1/2	338200	276690	98001790670768

	1/1	1/2
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – unit / cartone	1	2
Kartone / Lage – cartoni / strato – carton / layer	6	6
Kartone / Palette – cartoni / bancale – carton / pallet	42	42
Gewicht Palette – peso bancale – pallet's weight	ca. 400 kg	ca. 400 kg
Höhe Palette – altezza bancale – pallet's height	110 cm	110 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 35 x H 9cm	Ø 35 x 17,5 x H 9cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	40 x 40 x 13,5 cm	40 x 40 x 13,5 cm
Nettogewicht Produkt – peso netto prodotto – net weight product	ca. 9,0 kg	ca. 4,5 kg
Gewicht Folie – peso foglia – weight film	34 g	22 g
Gewicht Karton leer – peso cartone vuoto – weight carton empty	584 g	584 g
Material Primärverpackung – materiale imballaggio primario – material of primary packaging	PE mit – con – with Polypropylen	