

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Gran Zebbru (Stange)	
	Erstelldatum: 30/11/2016 IT 41 11 CE	Ersteller: Moriggi Peter

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

Gran Zebbru – Gran Zebbru

Verkehrsbezeichnung – denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Nettogewicht – peso netto:

ca. 4,5 - 5,0 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 consumarsi preferibilmente entro il: 60 giorni

Zutaten – ingredienti *

Pasteurisierte Milch, Salz, Lab, Kulturen, Konservierungsstoff: Lysozym (aus Ei)

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti, konservante: lisozioma (da uova)

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche

Parameter - parametri	%
Fett – grassi	ca. 30%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 60%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	> 50%
Wasser – umidità	ca. 40%
Salz – sale	ca. 1,7%
WFF – Acqua nella massa magra	54-63%

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)

Brennwert/energia (kcal)	350	Brennwert/energia (kJ)	1453
Fett/grassi (g)	28	davon gesättigte Fetts./ di cui accidi grassi saturi (g)	20
Kohlenhydrate/carboidrati (g)	<0,1%	davon Zucker/di cui zccheri (g)	<0,1%
Eiweiß/proteine (g)	24	Salz /sale(g)	1,25

Reifung – maturazione:

Ca. 40 Tage – ca. 40 giorni

Version 03/30.11.2016

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	Gran Zebbru (Stange)	
	Erstelldatum: 30/11/2016 IT 41 11 CE	Ersteller: Moriggl Peter

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.

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali

Aussehen Äußeres – aspetto della crosta	dunkelgelbe Rinde zum Verzehr nicht geeignet crosta giallo scura, non commestibile
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	hellgelb, Schlitzlochung giallo chiara, presenza di piccole fessure
Konsistenz – Consistenza	schnittfest – adatto al taglio
Geruch – Odore	aromatisch – aromatico
Geschmack – Sapore	aromatisch, würzig – aromatico, speziato

*= müssen deklariert werden/ devono essere riportati in etichetta

Allergene - allergeni:

Allergene laut Richtlinie 2000/13/EG (und nachfolgenden Änderungen) – Reg CE 2000/13 (e successive modifiche)	enthält		Mögliche Kontamination
	ja	nein	
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	