



CASEIFICIO DI ROCCAVERANO S.R.L. Soc. Agricola

MwSt. n. 01674750052

Sitz und Betriebsanlage:

Regione Tassito n. 17

14050 Roccaverano (AT)

CE-Zeichen: IT 01/256



PRODUKTDATENBLATT

PRODUKTNAME													
<u>PREGIATA DI CAPRA</u>													
PRODUKTBESCHREIBUNG	Frischkäse aus Ziegenmilch												
PRODUKTGRÖSSE	Laib - ca. 130 g												
ETIKETTIERUNG	Lebensmittelgerechte Ovtene-Verpackung mit bandartigem Etikett												
IDENTIFIZIERUNG - WARENPARTIE	Auf dem Etikett ausgewiesen												
INTERNER CODE	PC												
SHELF LIFE ODER MINDESTHALTBARKEIT	60 Tage ab Milchverarbeitungsdatum 50 Tage ab Verpackungsdatum												
ZUTATEN	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Rohstoffe</th> <th style="text-align: left;">Herkunft</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ziegenmilch</td> <td>Italien</td> </tr> <tr> <td>Sahne</td> <td>Italien</td> </tr> <tr> <td>Milchsäurebakterien</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mikrobielles Lab (0,005%)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Rohstoffe	Herkunft	Ziegenmilch	Italien	Sahne	Italien	Milchsäurebakterien		Mikrobielles Lab (0,005%)		Salz	
Rohstoffe	Herkunft												
Ziegenmilch	Italien												
Sahne	Italien												
Milchsäurebakterien													
Mikrobielles Lab (0,005%)													
Salz													
ALLERGENE A) unter den Zutaten deklariert B) latent C) durch Kreuzkontamination	ALLERGENE A) Milch B) Keine C) Keine												

ZUTATEN MIT GVO-RISIKO	Keine
HERSTELLUNGSVERFAHREN (Hauptphasen)	Untersuchung, Genehmigung und Lagerung der Rohstoffe

	Milchpasteurisierung Erstverarbeitung der Milch Gerinnung Formung Abtropfen/Trocknung Reifung Verpackung		
PRODUKTEIGENSCHAFTEN	Keine Konservierungsstoffe		
PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN	Feuchtigkeit: 45 % pH-Wert: 5,15		
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: sahneweiß Geruch: kein ungewöhnlicher Geruch Geschmack: süß, ohne bitteren Nachgeschmack Konsistenz: weich, cremig Rinde: verzehrbar		
VERBRAUCHERHINWEISE	Verzehrbereit		
MIKROBIOLOGISCHE WERTE	Übereinstimmend mit den vom Betrieb festgelegten Grenzwerten		
CHEMISCHE WERTE	Keine chemischen Kontaminanten über den gesetzlichen Grenzwerten		
PHYSIKALISCHE WERTE	Keine Partikelkontaminanten		
LAGERUNGSTEMPERATUR	+ 2 bis + 8 °C		
VERPACKUNGSMATERIAL	1. Lebensmittelgerechte Ovtene-Verpackung mit bandartigem Etikett 2. Polystyrolschale		
VERPACKUNGSGRÖSSE (in cm)	Polystyrolschale zu 12 Stück L 24 x B 24 H 9 Epal Palettenbelegung: 10 Lagen zu 15 Schalen Schalen-Gesamtanzahl auf der Palette: 150 (optimal)		
NACH GEWICHT ZU VERKAUFENDES PRODUKT	JA, das Produkt kann an Gewicht verlieren		
NÄHRWERTE pro 100 g Produkt	Brennwert Brennwert Fett - davon gesättigte Fettsäuren Fettanteil in der Trockenmasse Kohlenhydrate - davon Zucker Eiweiß Salz	Kcal KJ g. g. g. g. g. g. g. g.	330,26 1369,17 27,50 16,50 55,90 1,80 1,50 18,80 0,70