

		SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA – SPECIFICATION			
		Mascarpone Mila			
		FEE7.5.1SP044		Revision / Revisione 30	
Erstellt von: Creato da: Created by:	FEE – Huber	Geprüft von: Controllato da: Controlled by:	BTR – Hainz PRM – Breitenberger	Freigegeben von: Approvato da: Approved by:	QW – Bernhart
Datum: Data: Date:	16.06.2020	Datum: Data: Date:	Siehe Intranet Vedi Intranet See Intranet	Datum: Data: Date:	Siehe Intranet Vedi Intranet See Intranet

Inhaltsverzeichnis / **Indice** / **Index**

1	Genusstauglichkeitskennzeichen / Bollo sanitario / Health Mark.....	2
2	Mascarpone.....	2
2.1	Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination.....	2
2.2	Gewicht / Peso / Weight	2
2.3	Haltbarkeit und Lagerbedingungen / Scadenza e condizioni di conservazione / Shelf life and storage conditions	2
2.4	Zutaten / Ingredienti / Ingredients	2
2.5	Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen / Informazioni per allergie e intolleranze / Information relative to allergies and intolerances.....	2
2.6	Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi / Average nutritional values.....	2
2.7	Chemisch-physikalische Eigenschaften / Caratteristiche chimico-fisiche / Physico-chemical characteristics	3
2.8	Sensorische Eigenschaften / Caratteristiche sensoriali / Organoleptic characteristics.....	3
3	Mikrobiologische Eigenschaften / Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics	3
4	Erklärung bezüglich GVO / Dichiarazione riguardante OGM / Information about GMO	3
5	Qualitätsgarantien / Garanzia qualitative / Quality guarantees	3
6	Handelsinformationen / Informazioni commerciali / Commercial information	4



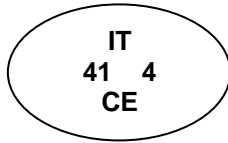
1 Genusstauglichkeitskennzeichen / Bollo sanitario / Health Mark

Produziert von: / Prodotto da: / Produced by:

Bergmilch Südtirol Gen. u. landw. Ges. / Latte Montagna Alto Adige Soc. Agr. Coop

Produziert im Werk: / Prodotto nello stabilimento di: / Produced in the plant of:

Pfalznerstraße 19, I-39031 Bruneck (BZ), Italien. / Via Falzes 19, I-39031 Brunico (BZ) Italia / Italy.



2 Mascarpone

2.1 Verkehrsbezeichnung / Denominazione legale / Legal denomination

Frischkäse 80% Fett i.Tr.

Formaggio fresco

Cream cheese

2.2 Gewicht / Peso / Weight

250g e, 500g e, 2kg e

2.3 Haltbarkeit und Lagerbedingungen / Scadenza e condizioni di conservazione / Shelf life and storage conditions

	Lagerung Conservazione Storage	Haltbarkeit / Durata / Shelf life
250g 500g	Bei +4°C lagern. Conservare a +4°C.	37 Tage / giorni / days (CEDI) 30 Tage / giorni / days (altri / andere / other channels)
2 kg	Keep refrigerated at +4°C.	40 Tage / giorni / days (CEDI) 35 Tage / giorni / days (altri / andere / other channels)

2.4 Zutaten / Ingredienti / Ingredients

Rahm, Milch, Säureregulator: Milchsäure (Milch).

Panna, latte, correttore di acidità: acido lattico (latte).

Cream, milk, acidity regulator: lactic acid (milk).

2.5 Informationen bezüglich Allergien und Intoleranzen / Informazioni per allergie e intolleranze / Information relative to allergies and intolerances

Milch (einschließlich ca. 4,6 % Laktose).

Latte (compreso ca. 4,6 % lattosio).

Milk (inclusive approximately 4.6 % lactose).

2.6 Durchschnittliche Nährwerte / Valori nutrizionali medi / Average nutritional values

Energie – Energia – Energy	1693 kJ / 411 kcal
Fett – Grassi – Fat	42 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	30 g
Kohlenhydrate – Carboidrati – Carbohydrate	4,6 g
davon Zucker – di cui zuccheri – of which sugars	4,6 g
Eiweiß – Proteine – Protein	3,6 g
Salz – Sale – Salt	0,11 g

2.7 Chemisch-physikalische Eigenschaften / Caratteristiche chimico-fisiche / Physico-chemical characteristics

pH	6,15 – 6,30
Trockensubstanz – Sostanza secca – Dry matter	50,5 – 53,5 %
Wassergehalt – Umidità – Moisture	46,5 – 49,5 %
Fett (Gew %) – Grassi (p/p %) – Fat (w/w %)	41,0 – 43,5
F.i.Tr. – Grasso s.s. – Fat in dry matter	80 %

2.8 Sensorische Eigenschaften / Caratteristiche sensoriali / Organoleptic characteristics

Geruch / Geschmack: Odore / Sapore: Odour / Taste:	nach Rahm, typisch, süß di panna fresca, tipico, dolce of fresh cream, typical, sweet
Struktur: Struttura: Texture:	kompakt, homogen compatto, omogeneo compact, homogeneous

3 Mikrobiologische Eigenschaften / Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Gesamtkeimzahl bei 30°C Carica batterica totale a 30°C Total viable count at 30°C	$m \leq 1000$ UFC/g $M \leq 5000$ UFC/g $n = 5, c = 2$
Coliforme – Coliformi – Coliforms	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Hefen – Lieviti – Yeasts	< 10 UFC/g
Schimmelpilze – Muffe – Moulds	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Clostridium spp.	< 1 UFC/g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Salmonella	neg/25g

4 Erklärung bezüglich GVO / Dichiarazione riguardante OGM / Information about GMO

Wir erklären, dass dieses Produkt laut den Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgenden 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 EG 1829/2003, EG 1830/2003 and subsequent modifications.

5 Qualitätsgarantien / Garanzie qualitative / Quality guarantees

Herkunft der primären Zutat Sahne: Italien. Herkunft der Milch: Italien.

Origine dell'ingrediente primario panna: Italia. Origine del latte: Italia.

Origin of the primary ingredient cream: Italy. Origin of the milk: Italy.



Halal zertifiziert von IIDC-Austria. Das Produkt ist frei von Schweine DNA, Ethanol und im Islam nicht erlaubten Inhaltsstoffen.

Certificato Halal da IIDC-Austria. Il prodotto è esente di DNA suina, di etanolo e di componenti non permessi nell'Islam.

Halal certified by IIDC-Austria. The product is free from pork DNA, ethanol and substances not allowed in Islam.

6 Handelsinformationen / Informazioni commerciali / Commercial information

	Artikelnr./codice articolo/article no.	EAN-Code Artikel/articolo/article	EAN-Code Karton/cartone/carton
Mascarpone Mila 250 g	156000	80097716	08001790901043
Mascarpone Mila 500 g	156100	80097723	08001790901050
Mascarpone Mila 2 kg	156300	8001790442676	/

	250g	500g
Einheiten / Karton – confezioni / cartone – units / carton	6	6
Kartons / Lage – cartoni / strato – cartons / layer	10	10
Kartons / Palette – cartoni / bancale – cartons / pallet	200	100
Gewicht Palette* – peso bancale* – pallet weight*	ca. 360 kg	ca. 350 kg
Höhe Palette* – altezza bancale* – pallet height*	115 cm	105 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	Ø 11,1 x 4,5 cm	Ø 11,1 x 8,5 cm
Maße Karton – misure cartone – carton size	36,0 x 23,5 x 5,5 cm	36,0 x 23,5 x 9,5 cm
Bruttogewicht Produkt – peso lordo prodotto – product gross weight	270 g	527 g
Bruttogewicht Karton – peso lordo cartone – carton gross weight	1685 g	3250 g
Material Primärverpackung Materiale imballaggio primario Material of primary packaging	Becher und Deckel aus PP, Folie aus PE/PET Vasetto e coperchio in PP, pellicola in PE/PET Cup and cover in PP, film in PE/PET	

	2 kg
Eimer – secchielli – bucket	22
Eimer / Lage – secchielli / strato – buckets / layer	176
Eimer / Palette – secchielli / bancale – buckets / pallet	ca. 396 kg
Gewicht Palette* – peso bancale* – pallet weight*	101 cm
Höhe Palette* – altezza bancale* – pallet height*	Ø 20 x 11,0 cm
Maße Produkt – misure prodotto – product size	2,12 kg
Bruttogewicht Produkt – peso lordo prodotto – product gross weight	Eimer und Deckel aus PP, Folie aus PE/PET Secchiello e coperchio: PP, pellicola: PE/PET Bucket and lid in PP, film in PE/PET
Material Primärverpackung Materiale imballaggio primario Material of primary packaging	

* inklusive Holzpalette – bancale incluso – wooden pallet included