

SCHEDA TECNICA GRANZERU (cod. prod. FORZE001)

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

Gran Zebru – Gran Zebru

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 **(enthält Ei)**
Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti, conservante: lisozima **(contiene 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
Listeria monocytogenes	n.n/25 g – neg./25g
Staphilococcus aureus	< 100
Salmonellen – Salmonella	n.n/25 g – neg./25g

Nährwerte (pro 100g durchschnittlich)/ apporto nutrizionale medio (100g)

Brennwert/energia (kcal)	*370*	*Brennwert/energia (kJ)*	*1538*
Fett/grassi (g)	*29*	*davon gesättigte Fetts./ di cui accidi grassi saturi (g)*	*20,66*
Kohlenhydrate/carboidrati (g)	*0,36*	*davon Zucker/di cui zccheri (g)*	*0,01*
Eiweiß/proteine (g)	*27*	*Salz /sale(g)*	*0,615*



GVO – OGM
Das Produkt ist frei von gentechnisch modifizierten Organismen laut 1830/2003 EG / 1831/2003 EG
Il prodotto é privo di organismi geneticamente modificati secondo Reg. CE 1830/2003 / Reg. CE 1831 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 sucessive 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	



Information für den Kunden – informazione per la clientela

Produkt– prodotto	Artikelnummer Codice articolo	EAN-Code Codice EAN	Nettogewicht Peso netto	Produktmaße Dimensione Prodotto
Gran Zebru (Stange) 1/1 Gran Zebru (Stanga) 1/1	215	98032998762153	ca. 4,5 kg	35x14xH 9cm
Gran Zebru (Stange) 1/2 Gran Zebru (Stanga) 1/2	216	98032998762160	ca. 2,25 kg	17,5x14xH 9cm

Produkt–prodotto	Stücke/Karton Pezzi/cartone	Kartone/Lage Cartoni/strato	Cartone/Palette Cartoni/bancale	Gewicht der Palette Peso del bancale	Höhe der Palette Altezza del bancale
Gran Zebru (Stange) 1/1 Gran Zebru (Stanga) 1/1	2	6	42	ca. 400 kg	110cm
Gran Zebru (Stange) 1/2 Gran Zebru (Stanga) 1/2	4	6	42	ca. 400 kg	110cm