

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	STILFSER G.U. - STELVIO D.O.P	
	Erstelldatum: 25.03.2024 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Produktbezeichnung – denominazione prodotto*:

Stilfser g.U – Stelvio D.O.P*

Verkehrsbezeichnung - denominazione di vendita*:

Schnittkäse – formaggio da taglio

Qualitätsgarantien – Garanzie di qualità:

D.O.P. laut DM 05. Dez. 2003 (siehe Gazzetta Ufficiale 299 vom 27.12.03)

D.O.P. secondo il DM 05. dic. 2003 (vedi Gazzetta Ufficiale 299 del 27.12.03)

Nettogewicht – peso netto:

ca. 8-9 kg

Lagerung – stoccaggio*:

Gekühlt bei +4°C bis +8°C lagern – conservare da +4°C a +8°C

Haltbarkeit – termine minimo di conservazione*:

Gekühlt mindest. Haltbar bis: 60 Tage – da consumarsi preferibilmente entro il: 60gg

Herkunft der Milch – origine del latte:

Ausschließlich von Burgeiser Bergbauernhöfen – esclusivamente dai masi di Burgusio

Zutaten – ingredienti*:

Pasteurisierte Milch, Salz, Lab, Kulturen

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche

Parameter - parametri	%
Fett – grassi	ca. 30%
Trockenmasse – sostanza secca	ca. 56%
Fett i. Tr.* – M.G.S.S.	min. 50%
Wasser – umidità	ca. 44%
Salz – sale	ca. 1,5%
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/25g-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)	386	Brennwert/energia (kJ)	1601
Fett/grassi (g)	32	davon gesättigte Fetts. di cui acidi grassi saturi (g)	23
Kohlenhydrate/carboidrati (g)	<0,1	davon Zucker/di cui zuccheri (g)	<0,1
Eiweiß /proteine(g)	24	Salz/sale (g)	1,25

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	STILFSER G.U. - STELVIO D.O.P	
	Erstelldatum: 25.03.2024 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Reifung – maturazione:

60 Tage – 60 giorni

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.

Silo – Insilati:

Silofreie Milch – Latte senza insilati



Laktose – Lattosio:

Natürlicherweise Laktosefrei – Naturalmente privo di Lattosio <0,1g/100g

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali:

Aussehen Äußeres – aspetto della crosta	gelb-rötlich-braune Rinde mit dünner angetrockneter Schmiere, Rinde zum Verzehr nicht geeignet giallo-rossa, crosta non commestibile
Aussehen Inneres – Aspetto della pasta	gelblich-weiß, unregelmäßige, erbsen-große Lochung giallo chiaro, occhiatura irregolare media
Konsistenz – Consistenza	samtweich-geschmeidig, schmelzend – morbido, cremoso
Geruch – Odore	pikant-würzig – aromatico-piccante
Geschmack – Sapore	vollwürzig, kräftig – molto saporito, forte

Allergene - allergeni: *≠ müssen deklariert werden/ devono essere riportati in etichetta

Allergene laut Richtlinie 2000/13/EG (und nachfolgenden Änderungen) – Reg CE 2000/13 (e successive modifiche)	Enthält/Contiene	
	Ja Sì	Nein No
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

„Eine Kreuzkontamination mit anderen Allergenen laut EU-VO 1169/2011 Anhang II ist ausgeschlossen.“

„Una contaminazione crociata con altri allergeni secondo Reg. UE 1169/2011 é esclusa.“

	PRODUKT DATENBLATT SCHEDA TECNICA	
	STILFSER G.U. - STELVIO D.O.P	
	Erstelldatum: 25.03.2024 IT 41 11 CE	Ersteller: Kuenrath Mirko Freigegeben: Baldauf Stefan

Information für den Kunden – informazione per la clientela:

Produkt- prodotto	Artikelnummer Codice articolo	EAN-Code Codice EAN	Nettogewicht Peso netto	Produktmaße Dimensione Prodotto
Stilfser 1/1 Stelvio 1/1	205	98032998762054	ca. 8-9 kg	35x H 8cm
Stilfser 1/2 Stelvio 1/2	206	98032998762061	ca. 4,5 kg	35x17,5xH8cm
Stilfser 1/4 Stelvio 1/4	207	98032998762078	ca. 2,25 kg	17,5x24,5xH8cm
Stilfser 1/34 Stelvio 1/34	302	98032998763020	ca. 0,280 kg	

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
Stilfser 1/1 Stelvio 1/1	1	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/2 Stelvio 1/2	2	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/4 Stelvio 1/4	4	6	42	ca. 400 kg	110cm
Stilfser 1/34 Stelvio 1/34	34	6	42	ca. 400 kg	110 cm