

Spezifikationen

Sorte	Sensazione
Zutaten	Past. Kuhmilch Salz Milchsäurebakterien Tierisches Lab 0,9% Knoblauch 0,8% Honigpulver Oliven 0,4% Trüffel Tomate Oregano



Allergene	Milch (Laktose)
------------------	-----------------

Nährwerte 100gr	Energie	1732KJ	+/- 20%
	Energie	418Kcal	+/- 20%
	Fett, Gesamt	35,5g	+/- 20%
	- <i>Gesättigt</i>	24,7g	+/- 20%
	Kohlenhydrate	2,2g	+/- 2,0g
	- <i>davon Zucker</i>		+/- 2,0g
	Eiweiß	22,4g	+/- 20%
	Salz	1,49g	+/- 20%

Produkt Eigenschaften	Produktform	-
	Verpackungskondition	-
	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	
	Aufbewahrung	Kühl lagern bei 2° - 10°
	Haltbarkeit	Zumindest 60 Tage
	Geschmack	Charakteristisch
	Konsistenz	Schnittfest, schnittfähig
Herkunftsland	Niederlande	

Physikalisch/Chemisch	Wassergehalt	39%	+/- 10%
	Fettgehalt i. Tr.	50%-60%	
	pH	5,30%	+/- 0,2
	NaNo3 mg/kg	-	

Mikrobiologisch	Bakteriologisch	Standard	Max	Methode
	E-Koli/g			
	Wärmebehandelt	<10	1.000	ISO 16649-2
	Rohmilch		10.000	
	Enterobakterien	<1000	10.000	ISO 21528-2
	Koagulase pos. Staphylokokken			
	Wärmebehandelt	<100	1.000	ISO 6888-1/2
	Rohmilch	<10.000	100.000	ISO 6888-2
	Salmonellen/25g		Abwesend	ISO 6579
	Listeria m./25g		Abwesend	ISO 11290-1

Falls Sie weitere Informationen benötigen sollten, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Sie erreichen uns wie folgt:

office@kaasstubn.at

+43 660 3019356