

MEDIOLAT SRL TECHNISCHES PRDOUKTDATENBLATT

BEZEICHNUNG: CACIOCAVALLO DOLCE (SÜSSER CACIOCAVALLO)

ZUTATEN: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab (Rinde nicht zum Verzehr geeignet)

LAGERUNG: Im Kühlschrank aufbewahren TEMPERATUR: +4°C HALTBARKEIT DES PRODUKTES: 3 MONATE

PRODUKT:		
Nettogewicht	1.800 g	800 g
Reifung	45 Tage	45 Tage
Behandlung der Oberfläche	E202	E202
INTERNE ARTIKELNUMMER	707907	707920

VERPACKUNG: KARTON		
Maße	mm 350x350	mm 350x350
Gewicht	880 g	880 g
Anzahl der Stücke pro Karton	8	10
Ungefähres Nettogewicht	14.400 g	8.000 g
Karton pro Plattform	36	36

Nährwerte pro 100 g essbarem Anteil	%	Kcal	kJ
TROCKENMASSE	68.70		
FETTGEHALT INSGESAMT	32.50		
FETT I.TR.	47.31		
CHOLESTERIN	76		
KOHLLENHYDRATE	2.50		
PROTEIN	32.70		
SALZ	0.61		
KALORIEN INSGESAMT	-	433	1.801

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN		Gemessener Wert	Gesetzliche Grenzwerte	Angewandtes Prüfverfahren
Coliforme insgesamt	KBE/g	< 10	100.000	ISO 4832:2006
Escherichia coli	KBE/g	<.10	1.000	UNI 10980:2002
Staphylococcus aureus	KBE/g	< 10	1.000	UNI EN ISO 6888-2:2004
Salmonella	KBE/25g	Nicht vorhanden	Nicht vorhanden	UNI EN ISO 6579:2004
Listeria monocytogenes	KBE/25g	Nicht vorhanden	Nicht vorhanden	ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004

Aktualisiert am 19/04/2010