

MEDIOLAT S.R.L. TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

BEZEICHNUNG: **FRESCO PORO (PECORINO VOM MONTE PORO)**

ZUTATEN: Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Lab, Lipase, Penicillium Candidum (Rinde zum Verzehr geeignet)

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

PRODUKT:					
Ungefähres Nettogewicht	1.400 g				
Reife	15 Tage				
INTERNE ARTIKELNUMMER	704801				

VERPACKUNG: KARTON					
Maße	mm 350x350				
Gewicht	ca. 800 g				
Anzahl der Stücke pro Karton	8				
Nettogewicht	12.000 g				
Karton pro Palette	36				

Nährwerte für 100 g essbarer Anteil	%	kcal	kJ
TROCKENMASSE	53.68		
FETTGEHALT INSGESAMT	26.77		
FETT I.TR.	49.87		
CHOLESTERIN	51.70		
KOHLENHYDRATE	1.80		
PROTEIN	24,93		
SALZ	0.93		
KALORIEN INSGESAMT	-	348	1.445

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 in 25 g	UNI EN ISO 6579:2004
Listeria monocytogenes	KBE/25g	Nicht vorhanden	Nicht vorhanden in 25 g	ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004

Aktualisiert am 02/12/2013