

91124

# Pecorino Brigante Sardo

## 1.5 kg



QM Lactalis Suisse

Datum:  
Date :

30.03.2017

<b>PRODUKTION</b>		<b>PRODUCTION</b>	
Vertrieb	Distribution	Lactalis Suisse SA Bahnhofstrasse 67 CH-6403 Küssnacht am Rigi	
Hersteller	Fabricant	F.Ili Pinna azienda caseria spa via F.Ili Chighine, 9 I-07047 Thiesi (SS)	
Identitätskennzeichen	Marque d'identification	I 20/024	
Zertifikate	Accreditation	ISO 9001, BRC, IFS	
<b>PRODUKT</b>		<b>PRODUIT</b>	
Verkehrsbezeichnung	Dénomination legale	Halbhartkäse, vollfett, aus pasteurisierter Schafmilch / Fromage à pâte demi-dure, gras, au lait de brebis pasteurisé	
Aufbewahrungsbedingungen	Condition de conservation	+ 5°C	
Zubereitungsanweisungen	Mode de préparation	---	
Zutaten	Ingredients	Schafmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien / Lait de brebis, sel, présure, ferments lactique	
Diät-Angaben	Information diététique	---	
Unter Schutzatmosphäre verpackt	Conditionnés sous atmosphère protectrice	Nein / non	
Haltbarkeit ab Werk (in Tagen)	Durée de conservation		
<b>Konsumenteneinheit (KE)</b>		<b>Unité consommateur (UC)</b>	
Nettogewicht (g)	Poids net (g)	1.5 kg variabel / variable	
Bruttogewicht (g)	Poids brut (g)		
EAN Code	EAN Code		
Dimensionen (Durchmesser*Höhe)	Dimensions (diamètre*hauteur)	16*8	
<b>Organoleptische Eigenschaften</b>		<b>Caractéristiques sensorielles</b>	
Aussehen	Aspect	gelbe Rinde, innen weiss croûte jaune, blanc à l'intérieure	
Geschmack	Goût	Süss und nach Schafmilch / doux et du lait de brebis	
Geruch	Odeur	nach Schafmilch / du lait de brebis	
Textur	Texture	Kompakt mit leichter Löcherung / compact avec peu de trous	
<b>PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN</b>		<b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE</b>	
Fett in der Trockenmasse (%)	Matière grasse de l'extrait sec (%)	50 (45-54.9)	
Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) (%)	Teneur en eau dans la pâte dégraissée (M/NFC) (%)	60.1 (54-65)	
<b>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b>		<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	
		Ziel valeur cible	Grenzwert valeur limite
Enterobacteriaceae	Enterobacteriaceae		< 100 cfu/g
Schimmel/Hefen	Moisissure/Levure		< 100 cfu/g
Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes		nd/25g
Escherichia coli	Escherichia coli		< 10 cfu/g
koagulase+ Staphylokokken	Coagulase+ staphylocoques		< 10 cfu/g
Salmonella spp	Salmonella spp		nd/25g

91124

# Pecorino Brigante Sardo

## 1.5 kg



QM Lactalis Suisse

Datum:  
Date :

30.03.2017

NÄHRWERTE	DECLARATION NUTRITIONELLE	Durchschnittswert pro 100g Valeurs moyennes pour 100g		
Energie (kJ)	Energie (kJ)	1'469		
Energie (kcal)	Energie (kcal)	354		
Fett (g)	Matières grasses (g)	29		
- davon gesättigte Fettsäuren (g)	- dont acides gras saturés (g)	20		
Kohlenhydrate (g)	Glucides (g)	1.9		
- davon Zucker (g)	- dont sucres (g)	< 0.5		
Protein (g)	Protéine (g)	23		
NaCl (Salz) (%)	NaCl (Sel) (%)	1.6		
Kontaminanten	Contaminants	Konformität mit dem geltenden Recht EU/CH Ja/Nein conformité avec la législation en vigueur EU/CH OUI / Non		
Pestizidrückstände	Résidus de pesticides	Ja / Oui		
GVO	OGM	Ja / Oui		
Radionuklide	Radionucléide	Ja / Oui		
Schwermetalle	Métaux lourds	Ja / Oui		
Dioxine	Dioxine	Ja / Oui		
Aflatoxine	Aflatoxine	Ja / Oui		
Allergeninformation	Information des allergènes	Enthält Intentional presence	Kann enthalten Possible presence	Zutat / Bemerkung Ingredient / remark
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> und daraus hergestellte Produkte d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel	<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) et produits à base de ces céréales			
<b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés			
<b>Eier</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeuf			
<b>Fische</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Poissons</b> et produits à base de poissons			
<b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides			
<b>Sojabohnen</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Soja</b> et produits à base de soja			
<b>Milch (inkl. Lactose)</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Lait</b> et produits à base de lait	<b>X</b>		
<b>Hartschalenobst (Nüsse)</b> und daraus hergestellte Produkte d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)	<b>Fruits à coque dure (noix)</b> , (amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia)) et produits à base de ces fruits			
<b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Produkte (einschl. Selleriesalz)	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri			
<b>Senf</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde			
<b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame			
<b>Schwefeldioxid und Sulfit</b> (E220-224, 226-228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> (E220-224, 226-228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO <sub>2</sub>			
<b>Lupinen</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Lupins</b> et produits à base de lupins			
<b>Weichtiere</b> und daraus hergestellte Produkte	<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques			