BEZEICHNUNG	***Abatino***	foto
PRODUKT CODE	ABA	
PRODUKT ZERTIFIZIERUNG	keine	
ANLAGE ZERTIFIZIERING	keine	
MELKEN BEREICH	Die Milch stammt aus Bauernhöfen der Provinzen von VE und PN qualifiziert für die Herstellung von Montasio DOP	
BESCHREIBUNG	**HALB-HARTKÄSE TEIL GEKOCHT PRODUZIERT AUS VOLL MILCH** **PASTEURISIERT** **KALB-LAB** **AUSGEWÄHLTE HEFEN** **KRUSTE NICHT ESSBAR**	
ZUTATEN	Milch, Salz, lab, ausgewählte Hefen Konservierungsmittel: keine Behandlung der Kruste: keine für die Formen ohne Gewebe, für die Formen mit Gewebe Behandlung auf einer Seite mit PARAFLUID (CIP): wässrige Dispersion capolymetrisch von Vinylacetat (enthält keine Allergene und GVO) seine Verwendung fällt unter die Regelung der Lebensmittelverpackungen.	
ZWECKBESTIMMUNG	Tisch und Küchen Käse	
REIFE	Nach 7 Tagen Reife ist er essbereit	
LAGERBESTANDIGKEIT	Behält seine Eigenschaften bis zu 60 Tagen. Kann auch nach dieser Zeit unbeschadet der Anforderungen im Gesundheitswesen des Produktes gegessen werden.	

ERNAHRUNGS-ERKLARUNG Indikative Werte nach 7 Tagen

Energiewert	Kcal/kj	
Feuchtigkeit	%	
Proteine	g/100g	
Fettsäure	g/100g	
Davon Gesättigte Fettsäuren	g/100g	
Kohlenhydrate	g/100g	
Davon Zucker	g/100g	
Salz	g/100g	

PHYSIKALISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN nach 7 Tagen

Form: Parallelepipedon Kante gerade, Flach, Höhe 4/5 cm, Durchmesser 20/23 cm, Gewicht zwischen 1,7 und 2,2 kg;
Kruste: Dünn und weich, Regelmäßig, Elastisch mit dem Reifen wird sie härter, nicht Essbar

Käse Teig: kompakt, hell-gelb, weich und ohne Löcher
Geruch und Aroma: ein bisschen kompliziert, mit einem Hauch von Butter, Heu, und einem Hauch von Tier und Stall
Geschmack: Süß und leicht gesalzen;
Struktur des Käseteigs: halb-hart, verformbar, mit einer mittleren Löslichkeit.

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE	Wie per Reg. CE 1441/2007 Listeria m. abwesend in 25 g Salmonella abwesend in 25 g	Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g
VERKAUFS FORMAT	Verkauft in ganzer Form oder portioniert	
KONSEVIERUNG	Während dem Gerbrauch im Kühlschrank aufbewahren unter einer Temperatur von +4° C und +6°C	
ALLERGENE	Kuhmilch (in der Molkerei werden Ei-proteine, Nüsse und Pistazien verwendet)	
GLUTEN	In der Anlage werden keine Gluten haltige Produkte verwendet	

GVO	Produkte sind nicht abgeleitet und enthalten keine GVO
KOMMENTARE	