



BRIMI MASCARPONE 250G / 500G / 2 KG

Mascarpone 42% italienischer Frischkäse Doppelrahmstufe
Mascarpone 42% Formaggio fresco Italiano
Mascarpone 42% Italian double cream cheese

ZUTATEN/ INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Pasteurisierte Milch, Pasteurisierte Sahne, Säureregulator Milchsäure
Latte pastorizzato, panna pastorizzata, regolatore di acidità acido lattico
Pasteurized milk, Pasteurized cream, acidity corrector lactic acid

HERKUNFT DER MILCH/ PROVENIENZA DEL LATTE / ORIGIN OF MILK GVO / OGM

Die verwendete Milch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen, weiters wird erklärt dass das Produkt keine Zusätze und Rohstoffe enthält, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen und (Verordnung EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgende Änderungen).

Il latte utilizzato, munto da animali in Alto Adige che vivono in stalle, di masi ubicati in alta montagna, è da noi direttamente raccolto presso i soci contadini.

Si dichiara che il prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

The milk comes exclusively from farms on the mountains of South Tyrol. In addition it is stated that the product does not contain ingredients or basic materials derived from genetically modified organisms as defined by the regulations EC 1830/2003 and EC 1829/2003 and subsequent modifications.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN/ PROPRIETÀ SENSORIALI/ SENSORYLY CHARACTERISTICS

- Struktur: kompakt, homogen
Struttura: compatto, omogeneo
texture: compact, homogeneous
- Geruch/Geschmack: typisch, angenehm süß nach frischer Sahne
sapore/odore: tipico, piacevole, dolce di panna fresca
odour/taste: typical, sweet taste of fresh cream

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN / PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parameter/parametro/parameter	Grenzwert/valore limite/ limit value
Trockenmasse / sostanza secca / dry matter	50,5 - 53,5%
Fett / grassi / fat	41 - 43,5%
FIT-Gehalt /grassi sulla s.s./ fat in dry matter	min 80 %
pH-Wert / valore pH / pH factor	6,15 - 6,30
Wassergehalt /Umidità / moisture	46,5 - 49,5%



BRIMI MASCARPONE 250G / 500G / 2 KG

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Das Produkt entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal regolamento CE nr. 852/2004

Produced according Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs

Parameter / parametro / parameter	Grenzwert [KbE/g] valore limite [ufc/g] limit value [cfu/g]
Gesamtkeimzahl bei 30°C/ carica batterica totale a 30°C / Total viable count at 30°C	m ≤ 1000 UFC/g M ≤ 5000 UFC/g n = 5 , c = 2
Coliforme Keime/ coliformi /coliforms	< 10UFC/ g
Escherichia Coli	< 10 UFC/ g
Hefen - lieviti - yeasts	< 10 UFC/ g
Schimmelpilze - muffe - moulds	< 10 UFC/ g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Salmonella	neg/25g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/ g

MITTLERE NÄHRWERT JE 100 G/ VALORE NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G/ NUTRITION INFORMATION PER 100G

Parameter/parametro/parameter	Mittelwert/valore medio/Average value
Brennwert/valore energetico/energy value	1.699 kJ/ 412 kcal
Fett/grassi/fat	42,0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi saturi - of which saturates</i>	30,4 g
<i>davon einfach ungesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi monoinsaturi - of which mono-unsaturates</i>	10,5 g
<i>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi polinsaturi - of which polyunsaturates</i>	1,1 g
Kohlenhydrate/carboidrati/carbohydrates	4,9 g
<i>davon Zucker - di cui zuccheri - of which sugars</i>	4,6 g
<i>davon Stärke - di cui amido - of which starch</i>	0 g
Eiweiß/proteine/protein	3,6 g
Salz/sale/salt	0,13 g



BRIMI MASCARPONE 250G / 500G / 2 KG

*AR [ex % GDA]: Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal) / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal) / Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal).

**VNR: Valore nutritivo di riferimento / Nährstoffbezugswerte / Nutrition reference values [ex %RDA]

ALLERGENE/ ALLERGENI / ALLERGENS

Laut EU Verordnung 1169/2011 enthält das Produkt Milch (einschließlich Laktose).

Secondo Regolamento CE 1169/2011 il prodotto contiene latte (compreso il lattosio).

According to Reg. EU n. 1169/2011 the product contains milk (including lactose).

QUALITÄTSKONTROLLE / CONTROLLI QUALITÀ/ QUALITY CONTROL

Die Qualitätskontrolle erstreckt sich vom Rohstoff über die Verarbeitung bis zum Endprodukt, nach Vorgabe des Codex alimentarius.

Il controllo qualità riguarda la materia prima, la lavorazione ed il prodotto finale, secondo i principi del Codex alimentarius.

The quality control applies to the resource, the processing and the final product, according to the regulation of the codex alimentarius.

LAGERBEDINGUNGEN/HALTBARKEIT – CONSERVAZIONE/SCADENZA – CONDITIONS/SHELF LIFE

Lagerung /conservazione/storage:

Produkt bei +4°C mindestens haltbar bis:

Da conservare a +4°C:

Keep refrigerated at 4°C:

	Haltbarkeit in der ungeöffneten Verpackung Scadenza per il prodotto sigillato Shelf life for the original sealed package	Restlaufzeit Vita residuale Remaining life
250g / 500g	60 Tage / giorni / days	54 Tage / giorni / days
2kg	60 Tage / giorni / days	50 Tage / giorni / days

INFORMATIONEN FÜR DEN KUNDEN / INFORMAZIONI COMMERCIALI / INFORMATION FOR CUSTOMERS

	Codice articolo Article.no.	EAN articolo EAN code article	EAN cartone EAN code cartone
Brimi 250g	934000	8002063005017	08002063204748
Brimi 500g	934100	8002063005024	08002063204755
Brimi 2kg	934500	8002063212729	/

EG-IDENTIFIKATIONSNUMMER / NUMERO DI REGISTRAZIONE-CE / COMPANY REGISTRATION NUMBER



BRIMI MASCARPONE 250G / 500G / 2 KG

ZERTIFIKATE/ CERTIFICATI / CERTIFICATE



Anhang: siehe technische Spezifikationen

Allegato: vedi schede tecniche

Appendix: see technical specification