



MOZZARELLINE 125G, 135G, 150G, 1000G, 2250G, 3KG

Kugelförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse ("Pasta-Filata"-Käse) aus pasteurisierter Kuhmilch.

Formaggio fresco a pasta filata di forma sferica ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato.

Spherical, fresh cheese made from pasteurized cow-milk through renneting.

GEWICHT/PESO/WEIGHT - MÄßE/MISURE/DIMENSIONS

Parameter/parametro	Minis
Gewicht/peso/weight	7 ± 0,5 g
Durchmesser/diametro/diameter	2,0 cm

ZUTATEN/INGREDIENTI/INGREDIENTS

Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Säureregulator: Citronensäure.

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.

Pasteurized cow-milk, salt, rennet, acidity regulator: citric acid.

HERKUNFT DER MILCH/ PROVENIENZA DEL LATTE / ORIGIN OF MILK

GVO / OGM

Die verwendete Milch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen, weiters wird erklärt dass die Milch von Kühen stammt, denen nur gentechnikfreie Futtermittel zugeführt werden, gemäß Landesgesetz vom 22. Jänner 2001, Nr. 1 „Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte“ und Richtlinie (EG) 1829/2003; 1830/2003.

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. Questo ci permette di dichiarare che il latte è di provenienza da vacche, e che gli stessi vengono alimentati solo con mangimi, non geneticamente modificati, come dichiarato dalla legge provinciale del 22 gennaio 2001, nr. 1 classificata "Contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati" e Reg. (CE) 1829/2003; 1830/2003

The milk comes exclusively from farms on the mountains of South Tyrol, in addition it is stated that the milk comes from cows, that are exclusively fed by feed that is not genetically modified, according to L.P. 01/2001 „traceability and labelling of genetically modified organisms“ and Regulation (EC) 1830/2003 1829/2003.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN/PROPRIETÀ SENSORIALI/SENSORY CHARACTERISTICS

- Aussehen außen: weiße, glatte Oberfläche, typisches Aussehen eines Pasta-Filata-Frischkäses
aspetto esterno: superficie liscia di colore bianco, tipico per formaggio filato fresco
external aspect: white, smooth surface, typical aspect of fresh cheese
- Konsistenz: weich, elastisch
consistenza: morbida, elastica
consistency: soft, elastic
- Geruch/ Geschmack: frisch, angenehm nach Milch und Rahm
sapore/ odore: sapore fresco piacevole di latte e panna
smell/taste: fresh, pleasant taste of milk and cream



MOZZARELLINE 125G, 135G, 150G, 1000G, 2250G, 3KG

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

Parameter/parametro/parameter	Grenzwert/valore limite/ limit value
Trockenmasse/sostanza secca/dry matter	35 - 40%
FIT-Gehalt/grassi sulla s.s./ fat in dry matter	Min. 42%
Salz/sale/salt	0,3 - 0,9 %
pH-Wert/valore pH/pH factor	5,75 - 6,10

MIKROBIOLOGISCHE FREIGABEKRITERIEN / PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FRESCO / MICROBIOLOGICAL RELEASE CRITERIA

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]
Coliforme Keime / coliformi totali	< 100
Escherichia Coli	<10

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN ENDE HALTBARKEIT / PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE A FINE SCADENZA / MICROBIOLOGICAL CRITERIA END OF SHELF LIFE

Gemäß Verordnung (EG) n. 2073/2005 und n.1441/2007 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005 e n.1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

According Commission Regulation (EC) No 2073/2005 and No 1441/2007 on microbiological criteria for foodstuffs

Parameter / parametro / parameter	Grenzwert [KbE/g] valore limite [ufc/g] limit value [cfu/g]
Koag.pos.Staphylokokken/ Stafilococchi coag.pos./Coag.pos.staphylococci	< 100
Escherichia Coli	< 100
Listeria monocytogenes	< 100
Salmonella spp	neg/ 25 g



MOZZARELLINE 125G, 135G, 150G, 1000G, 2250G, 3KG

NÄHRWERT JE 100 G/ VALORE NUTRIZIONALE PER 100 G/ NUTRITIONAL VALUE PER 100G

Parameter / parametro / parameter	Mittelwert / valore medio / average value	%AR* pro 100g/ valori medi per 100g / average per 100g
Energie/ Energia / Energy	991 kJ/ 239 kcal	12%
Fett/ Grassi / Fat	18,6 g	27%
Davon gesättigte Fettsäuren/ di cui acidi grassi saturi / of which saturated	13,1g	66%
Kohlenhydrate/carboidrati/ Carbohydrates	0,7g	<1%
Davon Zucker/ di cui zuccheri/ of which sugar	0,3g	<1%%
Eiweiß/proteine/ Protein	17,1g	34%
Salz/ Sale/ Salt	0,6g	10%
Kalzium/ Calcio / Calcium	393mg (49% VNR**)	-
Phosphor/ Fosforo /Phosphorous	320mg (46% VNR**)	-
Vitamin A/ Vitamina A	190µg (24% VNR**)	-

*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 Richtlinie 2003/89/EG und 2003/13/EG enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontamination mit anderen Allergenen ist ausgeschlossen.

Secondo Direttiva 2003/89/CE e 2003/13/CE il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Presenza in tracce di contaminazione crociata di altri allergeni, sono esclusi.

According Directive 2003/89/EC and 2003/13/EC the product contains milk and products thereof (including lactose). Cross-contamination with other allergens can be excluded.

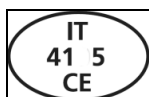
QUALITÄTSKONTROLLE / CONTROLLI QUALITÀ/ QUALITY CONTROL

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.

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



MOZZARELLINE 125G, 135G, 150G, 1000G, 2250G, 3KG

ZERTIFIKATE/ CERTIFICATI / CERTIFICATE



Anhang: siehe technische Spezifikationen

Allegato: vedi schede tecniche

Appendix: see technical specification