



## BRIMI MOZZARELLA FIOR DI LATTE LAKTOSEFREI JULIENNE (GESTIFTTELT) 1000 G



Artikelnummer:	8750
EAN - Code Produkt:	8002063215270
EAN - Code Verpackung:	8002063215287
Verkaufseinheit:	1000 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

**Produktbeschreibung:** Gestiftelter, durch Labgerinnung, hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata“-Käse) aus pasteurisierter, laktosefreier Kuhmilch

**Zutaten:** Pasteurisierte, laktosefreie Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

### Hergestellt und verpackt:

Brimi – Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.  
Brennerstraße 2, 39040 Vahrn



Nährwertdeklaration	Mittelwert pro 100 g
Energie	1305 kJ / 314 kcal
Fett	23,7 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>17,3 g</i>
Kohlenhydrate	1,2 g
<i>davon Zucker</i>	<i>0,7 g</i>
Eiweiß	24,0 g
Salz	0,54 g

**Herkunft der Milch:** Die verwendete Kuhmilch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen. Des weiteren wird erklärt, dass die Milch von Kühen stammt, denen nur gentechnikfreie Futtermittel, gemäß Landesgesetz vom 22.01.2001, Nr. 1 „Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte“ und Richtlinie (EG) 1829/2003; 1830/2003 zugeführt werden.

### Sensorische Eigenschaften:

Aussehen außen: Weiße, glatte Oberfläche, typisches Aussehen eines Pasta-Filata-Frischkäse

Konsistenz: Weich, elastisch

Geruch / Geschmack: Frisch, rein-säuerlich, angenehm nach Milch und Rahm

### Chemisch – physikalische Eigenschaften:

Parameter	Grenzwert
Trockenmasse	35% - 39%
FIT - Gehalt	Min. 43%
Salz	0,3% - 0,9%
pH-Wert	5,00 - 5,60



### Mikrobiologische Freigabekriterien:

Das Produkt entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, CE Nr. 853/2004, CE 2073/2005 und CE 1441/2007 sowie nachfolgenden Änderungen und Integrationen:

Parameter	Grenzwert (KbE/g)
Koag. pos.	<100
Escherichia Coli	<100
Listeria monocytogenes	neg. / 25 g
Salmonella spp.	neg. / 25 g

### Verkaufseinheit:

Mozzarella Kugel in Salzlake im Plastikbeutel verpackt

Maße (L x B x H)	22 x 4,5 x 30 cm
Abtropfgewicht	-
Nettogewicht	1000 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. zeit
Deklaration in	IT, DE, GB, FR, SE, CZ, NL, ES, PT, FI, SK

**Haltbarkeit:** 28 Tage

**Haltbarkeit bei Lieferung:** 19 Tage

**Temperatur Transport – Lagerung:** 0°C - +6°C

### Kontaminanten:

Das Produkt entspricht den Kriterien von Reg. 1881/2006 sowie nachfolgenden Änderungen und Integrationen.

### Allergene:

Laut Reg. CE 1169/2011 enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontaminanten mit anderen Allergenen sind ausgeschlossen.

**Haltbarkeit:** 28 Tage

**Haltbarkeit bei Lieferung:** 19 Tage

**Temperatur Transport – Lagerung:** 0°C - +6°C

### Transporteinheit:

Verpackung	Karton
Maße Karton (L x B x H)	40 x 30 x 16,9 cm
Einheiten / Karton	5 x 1000 g
Abtropfgewicht / Karton	5 kg
Bruttogewicht / Karton	Ca. 5,10 kg
Kartone / Lage	8
Lagen / Palette	6
Kartone / Palette	48
Gewicht / Palette	ca. 245 kg
Palettenhöhe	Ca. 117 cm
Verkaufseinheiten/Palette	240 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

**Dokument:** SP8750

**Version:** 01

**Datum:** 09/02/2022

**Geprüft vom Qualitätsmanager:** Pierpaolo Carboni

**Freigegeben vom Geschäftsführer:** Martin Mair