



Brimi Mozzarelline Bio - 120 g Doypack (7,5 g)



Artikelnummer:	1910
EAN - Code Produkt:	8002063214105
EAN - Code Verpackung:	8002063214112
Verkaufseinheit:	120 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

Produktbeschreibung: Kugelförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata“-Käse) aus pasteurisierter Bio - Heumilch g.t.S.

Zutaten: Pasteurisierte Bio - Heumilch g.t.S., Salz, Lab, Säureregulator: Milchsäure

Hergestellt und verpackt:

Brimi - Milchhof Brixen Gen. und landw. Ges.
Brennerstraße 2
39040 Vahrn (BZ)



Durchschnittliche Nährwerte	Mittelwert pro 100 g
Energie	965 kJ / 232 kcal
Fett	18,0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>12,8 g</i>
Kohlenhydrate	0,9 g
<i>davon Zucker</i>	<i>0,7 g</i>
Eiweiß	17,0 g
Salz	0,5 g

Herkunft der Milch: Die verwendete Bio - Heumilch g.t.S. stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen. Weiters wird erklärt, dass die Milch von Kühen stammt, denen nur Futtermittel im Sinne der EU Verordnungen 889/08 (Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen) sowie Futtermittel, im Sinne der EU Verordnungen 304/2016 (Regulativ Heumilch) und nur gentechnikfreie Futtermittel, gemäß Landesgesetz vom 22. Jänner 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-Frischkäses

Konsistenz: Weich, elastisch

Geruch / Geschmack: Frisch, angenehm nach Milch und Rahm

Chemisch-physikalische Eigenschaften:

Parameter	Grenzwert
Trockenmasse	35 % - 38 %
FIT - Gehalt	min. 42 %
Salz	0,3 % - 0,7 %
pH - Wert	5,75 - 6,10

**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	<100
Salmonella spp.	neg. / 25 g

Verkaufseinheit:

Stehbeutel mit ca. 16 Mozzarelline in Salzlake

Maße (L x B x H)	11,5 x 5,4 x 17,4 cm
Abtropfgewicht	120 g
Nettogewicht	230 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit
Deklaration in	IT, DE, GB, DK, FR, NL

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 Richtlinie 2000/13/CE All. III und 2007/68/CE, Reg. CE 1169/2011 enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontaminationen mit anderen Allergenen sind ausgeschlossen.

Transporteinheit:

Verpackung	Karton
Maße Karton (L x B x H)	39,5 x 12 x 18,5 cm
Einheiten / Karton	10 x 120 g
Abtropfgewicht / Karton	1,2 kg
Bruttogewicht / Karton	ca. 2,52 kg
Kartone / Lage	18
Lagen / Palette	3
Kartone / Palette	54
Gewicht / Palette	ca. 136 kg
Palettenhöhe	ca. 72 cm
Verkaufseinheiten / Palette	540 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Dokument: SP1910

Version: 01

Datum: 01/05/2020

Geprüft vom Qualitätsmanager: Pierpaolo Carboni

Freigegeben vom Geschäftsführer: Martin Mair