



Brimi Ricotta 250 g



| | |
|------------------------|---------------|
| Artikelnummer: | 305 |
| EAN - Code Produkt: | 8002063030019 |
| EAN - Code Verpackung: | 8002063211708 |
| Verkaufseinheit: | 250 g |
| Zolltarif - Nummer: | 04061050 |

Produktbeschreibung: Frische, pasteurisierte Ricotta, hergestellt aus pasteurisierter Molke, pasteurisiertem Rahm und pasteurisierter Magermilch

Zutaten: Pasteurisierte **Molke**, pasteurisierter **Rahm**, pasteurisierte Magermilch, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure (E270)

Hergestellt und verpackt:

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



| Durchschnittliche Nährwerte | Mittelwert pro 100 g |
|------------------------------------|----------------------|
| Energie | 636 kJ / 153 kcal |
| Fett | 11,0 g |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | <i>7,9 g</i> |
| Kohlenhydrate | 4,9 g |
| <i>davon Zucker</i> | <i>3,8 g</i> |
| Eiweiß | 7,4 g |
| Salz | 0,45 g |

Herkunft der Milch: Die verwendete Kuhmilch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen. Weiters wird erklärt, dass die Milch von Kühen stammt, denen 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: Weiß, ohne anormale Färbungen oder Flecken

Konsistenz: Cremig

Geruch / Geschmack: Typisch, angenehm, frei von Fremdgerüchen

Chemisch-physikalische Eigenschaften:

| Parameter | Grenzwert |
|--------------|---------------|
| Trockenmasse | 23 % - 26 % |
| FIT - Gehalt | min. 40 % |
| Salz | 0,3 % - 0,9 % |
| pH - Wert | 5,90 - 6,20 |



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:

Ricotta verpackt im konischen Becher mit versiegelter Folie und Deckel aus Plastik

| | |
|----------------|--|
| Maße (Ø x H) | 11,5 x 5,5 cm |
| Abtropfgewicht | - |
| Nettogewicht | 250 g |
| Kodifizierung | Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit |
| Deklaration in | IT, DE, GB, FR, SE, DK |

Haltbarkeit: 45 Tage

Haltbarkeit bei Lieferung: 30 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) | 46,5 x 25 x 8 cm |
| Einheiten / Karton | 8 x 250 g |
| Nettogewicht / Karton | 2 kg |
| Bruttogewicht / Karton | ca. 2,36 kg |
| Kartone / Lage | 7 |
| Lagen / Palette | 12 |
| Kartone / Palette | 84 |
| Gewicht / Palette | ca. 198 kg |
| Palettenhöhe | ca. 112 cm |
| Verkaufseinheiten / Palette | 672 Stück |

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Dokument: SP305

Version: 01

Datum: 01/05/2020

Geprüft vom Qualitätsmanager: Pierpaolo Carboni

Freigegeben vom Geschäftsführer: Martin Mair