



## Brimi Mozzarella Pizza Stange 1000 g



Artikelnummer:	5010
EAN - Code Produkt:	8002063014002
EAN - Code Verpackung:	8002063210176
Verkaufseinheit:	1000 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

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

**Zutaten:** Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Säureregulator: Citronensäure

### Hergestellt und verpackt:

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



Durchschnittliche Nährwerte	Mittelwert pro 100 g
Energie	1260 kJ / 303 kcal
Fett	22,8 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>16,2 g</i>
Kohlenhydrate	2,6 g
<i>davon Zucker</i>	<i>1,6 g</i>
Eiweiß	22,0 g
Salz	0,64 g

**Herkunft der Milch:** 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.

### Sensorische Eigenschaften:

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

Konsistenz: Weich, elastisch

Geruch / Geschmack: Frisch, angenehm nach Milch und Rahm, leicht süßlich

### Chemisch-physikalische Eigenschaften:

Parameter	Grenzwert
Trockenmasse	46 % - 49 %
FIT - Gehalt	min. 43 %
Salz	0,3 % - 0,9 %
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:**

Mozzarella Stange im Plastikbeutel vakuumiert

Maße (L x B x H)	21,5 x 9 x 6 cm
Abtropfgewicht	-
Nettogewicht	1000 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit
Deklaration in	IT, DE, GB, FR, SE, DK, CZ, NL

**Haltbarkeit:** 32 Tage

**Haltbarkeit bei Lieferung:** 20 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)	32,5 x 22,5 x 16,8 cm
Einheiten / Karton	12 x 1000 g
Nettogewicht / Karton	12 kg
Bruttogewicht / Karton	ca. 12,46 kg
Kartone / Lage	10
Lagen / Palette	4
Kartone / Palette	40
Gewicht / Palette	ca. 498 kg
Palettenhöhe	ca. 83 cm
Verkaufseinheiten / Palette	480 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

**Dokument:** SP5010

**Version:** 01

**Datum:** 01/05/2020

**Geprüft vom Qualitätsmanager:** Pierpaolo Carboni

**Freigegeben vom Geschäftsführer:** Martin Mair