



Brimi Mozzarelline - 1000 g Schale (7,5 g)



Artikelnummer:	1017
EAN - Code Produkt:	8002063010189
EAN - Code Verpackung:	8002063110186
Verkaufseinheit:	1000 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

Produktbeschreibung: Kugelförmiger, 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	975 kJ / 235 kcal
Fett	19,0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>13,2 g</i>
Kohlenhydrate	1,0 g
<i>davon Zucker</i>	<i>0,4 g</i>
Eiweiß	15,0 g
Salz	0,5 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	35 % - 40 %
FIT - Gehalt	min. 42 %
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:

Ca. 130 Mozzarelline in Salzlake verpackt in Schale aus Plastik mit versiegelter Folie und Deckel aus Plastik

Maße (L x B x H)	24 x 16 x 8 cm
Abtropfgewicht	1000 g
Nettogewicht	1650 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit
Deklaration in	IT, DE, GB, FR, SE, NL, LT, EE, LV

Haltbarkeit: 25 Tage

Haltbarkeit bei Lieferung: 17 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)	47 x 26 x 8,5 cm
Einheiten / Karton	3 x 1000 g
Abtropfgewicht / Karton	3 kg
Bruttogewicht / Karton	ca. 5,44 kg
Kartone / Lage	7
Lagen / Palette	8
Kartone / Palette	56
Gewicht / Palette	ca. 305 kg
Palettenhöhe	ca. 84 cm
Verkaufseinheiten / Palette	168 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Dokument: SP1017

Version: 01

Datum: 01/05/2020

Geprüft vom Qualitätsmanager: Pierpaolo Carboni

Freigegeben vom Geschäftsführer: Martin Mair