



Brimi Mozzarella Laktosefrei Kugel 125 g



Artikelnummer:	2710
EAN - Code Produkt:	8002063212736
EAN - Code Verpackung:	8002063212743
Verkaufseinheit:	125 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

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

Zutaten: Pasteurisierte, laktosefreie 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	993 kJ / 239 kcal
Fett	18,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	13,5 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	17,1 g
Salz	0,4 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: 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. 40 %
Salz	0,3 % - 0,9 %
pH - Wert	5,75 - 6,10
Laktose	< 0,01 %

**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 Kugel in Salzlake im Plastikbeutel verpackt

Maße (L x B x H)	13,5 x 13,5 x 5,5 cm
Abtropfgewicht	125 g
Nettogewicht	200 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit
Deklaration in	IT, DE, GB, FR, SE, NL, DK, CZ

Haltbarkeit: 31 Tage

Haltbarkeit bei Lieferung: 21 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. Kreuzkontaminationen mit anderen Allergenen sind ausgeschlossen.

Transporteinheit:

Verpackung	Karton
Maße Karton (L x B x H)	29,4 x 19,6 x 8,9 cm
Einheiten / Karton	8 x 125 g
Abtropfgewicht / Karton	1 kg
Bruttogewicht / Karton	ca. 1,88 kg
Kartone / Lage	16
Lagen / Palette	11
Kartone / Palette	176
Gewicht / Palette	ca. 331 kg
Palettenhöhe	ca. 114 cm
Verkaufseinheiten / Palette	1.408 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Dokument: SP2710

Version: 01

Datum: 01/05/2020

Geprüft vom Qualitätsmanager: Pierpaolo Carboni

Freigegeben vom Geschäftsführer: Martin Mair