



## Brimi Mozzarella Fior di Latte Kugel 200 g ciuffo



|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Artikelnummer:         | 2622          |
| EAN - Code Produkt:    | 8002063214563 |
| EAN - Code Verpackung: | 8002063214570 |
| Verkaufseinheit:       | 200 g         |
| Zolltarif - Nummer:    | 04061030      |

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

**Zutaten:** Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Kulturen

### Hergestellt und verpackt:

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



| Durchschnittliche Nährwerte        | Mittelwert pro 100 g |
|------------------------------------|----------------------|
| Energie                            | 971 kJ / 234 kcal    |
| Fett                               | 18,5 g               |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | <i>13,5 g</i>        |
| Kohlenhydrate                      | 0,6 g                |
| <i>davon Zucker</i>                | <i>0,2 g</i>         |
| Eiweiß                             | 16,3 g               |
| Salz                               | 0,42 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, rein-säuerlich, angenehm nach Milch und Rahm

### Chemisch-physikalische Eigenschaften:

| Parameter    | Grenzwert     |
|--------------|---------------|
| Trockenmasse | 35 % - 42 %   |
| FIT - Gehalt | min. 40 %     |
| Salz         | 0,3 % - 0,8 % |
| pH - Wert    | 5,00 - 5,60   |

**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 (Ciuffo) verpackt

|                  |  |
|------------------|--|
| Maße (L x B x H) | 16 x 5,4 x 30 cm                         |
| Abtropfgewicht   | 200 g                                    |
| Nettogewicht     | 400 g                                    |
| Kodifizierung    | Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit |
| Deklaration in   | IT, DE, GB, FR, SE, DK, CZ, SK           |

**Haltbarkeit:** 26 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)     | 40 x 12,7 x 18,5 cm |
| Einheiten / Karton          | 5 x 200 g           |
| Abtropfgewicht / Karton     | 1 kg                |
| Bruttogewicht / Karton      | ca. 2,54 kg         |
| Kartone / Lage              | 18                  |
| Lagen / Palette             | 5                   |
| Kartone / Palette           | 90                  |
| Gewicht / Palette           | ca. 229 kg          |
| Palettenhöhe                | ca. 109 cm          |
| Verkaufseinheiten / Palette | 450 Stück           |

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

**Dokument:** SP2622

**Version:** 01

**Datum:** 01/05/2020

**Geprüft vom Qualitätsmanager:** Pierpaolo Carboni

**Freigegeben vom Geschäftsführer:** Martin Mair