



BRIMI MOZZARELLINE – 3 kg secchiello



Codice articolo:	1015
Codice EAN prodotto:	8002063124015
Unità di vendita:	3 kg
Numero tariffa doganale:	04061030

Descrizione prodotto: Formaggio fresco a pasta filata di forma sferica ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato.

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico

Prodotto e confezionato:

Brimi – Centro Latte Bressanone Soc. Agr. Coop.
Via Brennero 2 - 39040 Varna (BZ)

IT
41 5
CE

Dichiarazione nutrizionale	Valori medi per 100 g
Energia	983 kJ / 237 kcal
Grassi	18,5 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>13,4 g</i>
Carboidrati	1,1 g
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,6 g</i>
Proteine	16,5 g
Sale	0,38 g

Origine del latte: Il latte viene munto in Alto Adige nei masi di montagna dei nostri soci contadini e viene da noi direttamente raccolto. Le vacche che producono il nostro latte sono alimentate solo con mangimi non geneticamente modificati come dichiarato dalla legge provinciale del 22.01.2001, n°1 classificata “Contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati” e Reg. (CE) 1829/2003; 1830/2003.

Proprietà sensoriali:

Aspetto esterno: superficie liscia di colore bianco, tipico del formaggio filato fresco

Consistenza: morbida, elastica

Sapore / odore: sapore fresco e piacevole di latte e panna, leggermente dolce

Proprietà chimico - fisiche:

Parametro	Valore standard
Sostanza secca	35% - 40%
Grassi sulla s.s.	Min. 42%
Sale	0,3% - 0,9%
Valore pH	5,75 - 6,10



Proprietà microbiologiche del prodotto:

Il prodotto è conforme a quanto previsto dai Regg. CE n° 852/2004, CE n° 853/2004, CE n° 2073/2005 e CE n° 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni:

Parametro	Valore limite (KbE/g)
Stafilococchi	<100
Escherichia Coli	<100
Listeria monocytogenes	Neg. / 25 g
Salmonella spp.	Neg. / 25 g

Unità di vendita:

Secchiello in plastica richiudibile contenente mozzarelline (6,0g – 8,0g ciascuna) in liquido di governo

Misure (ø x a)	22,1 x 19,5 cm
Peso sgocciolato	3 kg
Peso netto	5,62 kg
Codifica prodotto	Data scadenza, giorno ed ora di produzione
Dichiarazione in	IT, DE, SE

Etichettatura ambientale:



*consulta le indicazioni del tuo Comune

I materiali di imballaggio primari utilizzati sono destinati al contatto diretto con l'alimento in questione e sono conformi alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 1935/2004, nonché alle relative misure specifiche europee, come il Regolamento (CE) n. 10/2011 (ove applicabile).

Il prodotto va tenuto lontano da qualsiasi influsso negativo per la qualità.

Documento: SP1015

Versione: 06

Data: 04/07/2025

Contaminanti:

Conforme al Reg. 2023/915 e successive modifiche e integrazioni.

Allergeni:

In conformità con il Reg. CE 1169/2011 il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte. Presenza in tracce di contaminazione crociata di altri allergeni sono esclusi.

Scadenza: 31 giorni

Scadenza alla consegna: 20 giorni

Temperatura di trasporto e stoccaggio:

0°C - +6°C

Unità di trasporto:

Imballo	Secchiello
Misure secchiello (ø x a)	22,1 x 19,5 cm
Mozzarelline / secchiello	Ca. 400
Peso sgocciolato / secch.	3 kg
Peso lordo / secchiello	ca. 5,8 kg
Secchielli / strato	18
Strati / bancale	5
Secchielli / bancale	90
Peso / bancale	ca. 522 kg
Altezza bancale	ca. 112,5 cm
Unità di vendita / bancale	90 secchielli

Verificato Quality Manager: Michele La Marca

Approvato dal Direttore: Martin Mair