



BRIMI MOZZARELLINE – 3 kg Eimer



Artikelnummer:	1015
EAN - Code Produkt:	8002063124015
Verkaufseinheit:	3 kg
Zolltarif – Nummer:	04061030

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

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Säureregulator: Citronsäure

Hergestellt und verpackt:

Brimi – Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.
Brennerstraße 2, 39040 Vahrn (BZ)



Nährwertdeklaration	Mittelwert pro 100 g
Energie	983 kJ / 237 kcal
Fett	18,8 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>13,4 g</i>
Kohlenhydrate	1,1 g
<i>davon Zucker</i>	<i>0,6 g</i>
Eiweiß	16,5 g
Salz	0,38 g

Herkunft der Milch: Die verwendete Milch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen, weiters wird erklärt, dass die Milch von Kühen stammt, denen nur gentechnikfreier Futtermittel zugeführt werden, gemäß Landesgesetz vom 22.01.2001, 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	neg. / 25 g
Salmonella spp.	neg. / 25 g

Verkaufseinheit:

Wiederverschließbarer Eimer aus Plastik mit Mozzarelline (6,0g – 8,0g jeweils) in Salzlake

Maße (L x B x H)	22,1 x 19,5 cm
Abtropfgewicht	3 kg
Nettogewicht	5,62 kg
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit
Deklaration in	IT, DE, SE

Umweltkennzeichnung:



Kontaminanten:

Das Produkt entspricht den Kriterien von Reg. 2023/915 sowie nachfolgenden Änderungen und Integrationen.

Allergene:

Laut Reg. CE 1169/2011 enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontaminanten mit anderen Allergenen sind ausgeschlossen.

Haltbarkeit: 31 Tage

Haltbarkeit bei Lieferung: 20 Tage

Temperatur Transport – Lagerung: 0°C - +6°C

Transporteinheit:

Verpackung	Karton
Maße Karton (L x B x H)	22,1 x 19,5 cm
Einheiten / Karton	Ca. 400
Abtropfgewicht / Karton	3 kg
Bruttogewicht / Karton	ca. 5,8 kg
Kartone / Lage	18
Lagen / Palette	5
Kartone / Palette	90
Gewicht / Palette	ca. 522 kg
Palettenhöhe	ca. 112,5 cm
Verkaufseinheiten/Palette	90 Eimer

Die verwendeten primären Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit dem entsprechenden Nahrungsmittel bestimmt und entsprechen den Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden europäischen Einzelmaßnahmen wie Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (wo zutreffend).

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Dokument: SP1015

Version: 07

Datum: 04/07/2025

Geprüft vom Qualitätsmanager: Michele La Marca



Freigegeben vom Geschäftsführer: Martin Mair

