



BRIMI MOZZARELLA FIOR DI LATTE PIZZA STANGE 1000 G



Artikelnummer:	5015
EAN - Code Produkt:	8002063050154
EAN - Code Verpackung:	8002063214235
Verkaufseinheit:	1000 g
Zolltarif - Nummer:	04061030

Produktbeschreibung: Stangenförmiger, 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	1297 kJ / 321 kcal
Fett	23,5 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>16,7 g</i>
Kohlenhydrate	1,2 g
<i>davon Zucker</i>	<i>0,7 g</i>
Eiweiß	23,9 g
Salz	0,52 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	48 % - 52 %
FIT - Gehalt	min. 43 %
Salz	0,3 % - 0,9 %
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 Stange im Plastikbeutel vakuumiert

Maße (L x B x H)	21,5 x 9 x 6 cm
Abtropfgewicht	-
Nettogewicht	1000 g
Kodifizierung	Verbrauchsdatum, Produktionstag u. -zeit
Deklaration in	IT, DE, GB, FR, SE, NL, DK, CZ, PT, ES

Haltbarkeit: 32 Tage

Haltbarkeit bei Lieferung: 20 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)	46,5 x 29,5 x 7 cm
Einheiten / Karton	6 x 1000 g
Nettogewicht / Karton	6 kg
Bruttogewicht / Karton	ca. 6,28 kg
Kartone / Lage	6
Lagen / Palette	14
Kartone / Palette	84
Gewicht / Palette	ca. 527 kg
Palettenhöhe	ca. 114 cm
Verkaufseinheiten / Palette	504 Stück

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Dokument: SP5015

Version: 01

Datum: 01/05/2020

Geprüft vom Qualitätsmanager: Pierpaolo Carboni

Freigegeben vom Geschäftsführer: Martin Mair