



BRIMI MOZZARELLA LATTE FIENO PALLA 100 G



Codice articolo:	6610
Codice EAN prodotto:	8002063214129
Codice EAN imballo:	8002063214136
Unità di vendita:	100 g
Numero tariffa doganale:	04061030

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

Ingredienti: Latte fieno STG vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

Prodotto e confezionato:

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



Dichiarazione nutrizionale	Valori medi per 100 g
Energia	1006 kJ / 242 kcal
Grassi	19,2 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>14,0 g</i>
Carboidrati	0,7 g
<i>di cui zuccheri</i>	<i>0,3 g</i>
Proteine	16,7 g
Sale	0,46 g

Provenienza del latte: Il latte fieno STG viene munto in Alto Adige nei masi di montagna dei nostri soci contadini. Le vacche che producono il nostro latte fieno STG sono alimentate solo con mangimi, conformi a quanto stabilito nel regolamento CE 304/2016 (regolamento latte fieno) e non geneticamente modificati, come dichiarato dalla legge provinciale del 22 gennaio 2001, nr. 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 acidulo

Proprietà chimico- isiche

Parametro	Valore standard
Sostanza secca	35 % - 39 %
Grassi sulla s.s.	min. 43 %
Sale	0,3 % - 0,9 %
Valore pH	5,00 - 5,60



Proprietà microbiologiche del prodotto

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

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

Unità di vendita:

Mozzarella in liquido di governo confezionata in sacchetto di pastica

Misure (l x l x a)	12,5 x 13,5 x 5 cm
Peso sgocciolato	100 g
Peso netto	180 g
Codifica prodotto	Data scadenza, giorno e ora di produzione
Dichiarazione in	IT, DE, GB, SE, CZ

Scadenza: 28 giorni

Scadenza alla consegna: 19 giorni

Temperatura di trasporto e stoccaggio: 0°C - +6°C

Contaminati

Conforme al Reg. 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni.

Allergeni:

Secondo Dir. 2000/13/CE All. III e Dir. 2007/68/CE, Reg CE 1169/2011 il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio). Presenza in tracce di contaminazione crociata di altri allergeni, sono esclusi.

Unità di trasporto:

Imballo	Cartone
Misure cartone (l x l x a)	29,4 x 19,6 x 8,9 cm
Unità / cartone	8 x 100 g
Peso sgocciolato/cartone	0,8 kg
Peso lordo / cartone	ca. 1,72 kg
Cartoni / strato	16
Strati / bancale	11
Cartoni / bancale	176
Peso lordo / bancale	ca. 303 kg
Altezza bancale	ca. 114 cm
Unità di vendita / bancale	1.408 pezzi

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

Documento: SP6610

Verificato dal Manager di Qualità: Pierpaolo Carboni

Versione: 02

Data: 20/10/2021

Verificato dal direttore: Martin Mair