

16 4900 / 164700

Michhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## BRIMI MOZZARELLINE / BOCCONCINI

Kugelförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse ("Pasta-Filata"-Käse) aus pasteurisierter Kuhmilch.

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

Spherical, fresh cheese made from pasteurized cow-milk through renneting.

### GEWICHT/PESO/WEIGHT - MARE/MISURE/DIMENSIONS

| Parameter/parametro           | Minis  | Bocconcini |
|-------------------------------|--------|------------|
| Gewicht/peso/weight           | 7,5 g  | 25 g       |
| Durchmesser/diametro/diameter | 2,0 cm | 3,3 cm     |

### ZUTATEN/INGREDIENTI/INGREDIENTS

Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Säureregulator: Citronensäure; Milchkulturen.

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico; fermenti lattici.

Pasteurized cow-milk, salt, rennet, acidity regulator: citric acid; lactic ferments.

### HERKUNFT DER MILCH/ PROVENIENZA DEL LATTE / ORIGIN OF MILK GVO / OGM

Die verwendete Milch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen, weiters wird erklärt dass die Milch von Tieren 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.

Il latte utilizzato, munto da animali in Alto Adige che vivono in stalle, di masi ubicati in alta montagna, è da noi direttamente raccolto presso i soci contadini. Questo ci permette di dichiarare che il latte è di provenienza da animali, e che gli stessi vengono alimentati solo con mangimi, 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

The milk comes exclusively from farms on the mountains of South Tyrol, in addition it is stated that the milk comes from cows, that are exclusively fed by feed that is not genetically modified, according to L.P. 01/2001 „traceability and labelling of genetically modified organisms“ and Regulation (EC) 1830/2003 1829/2003.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN/PROPRIETÀ SENSORIALI/SENSORY CHARACTERISTICS

- Aussehen außen: weiße, glatte Oberfläche, typisches Aussehen eines Pasta-Filata-Frischkäses  
aspetto esterno: superficie liscia di colore bianco, tipico per formaggio filato fresco  
external aspect: white, smooth surface, typical aspect of fresh cheese
- Konsistenz: weich, elastisch  
consistenza: morbida, elastica  
consistency: soft, elastic
- Geruch/ Geschmack: frisch, angenehm nach Milch und Rahm  
sapore/ odore: sapore fresco piacevole di latte e panna  
smell/taste: fresh, pleasant taste of milk and cream

Version 10/08.06.10

Seite 1 von 4



Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brennero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it  
Tel. +39 0471 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc. Part. IVA  
021850218  
www.brimi.it

08.11.12

Qu - A. Gei [Signature]

[Signature]

164 900 / 164 700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## BRIMI MOZZARELLINE / BOCCONCINI

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE/CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

| Parameter/parametro/parameter                   | Grenzwert/valore limite/<br>limit value |
|---|---|
| Trockenmasse/sostanza secca/dry matter          | 35 - 40%                                |
| FIT-Gehalt/grassi sulla s.s./ fat in dry matter | Min. 42%                                |
| Salz/sale/salt                                  | 0,3 - 0,9 %                             |
| pH-Wert/valore pH/pH factor                     | 5,75 - 6,10                             |

MIKROBIOLOGISCHE FREIGABEKRITERIEN / PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FRESCO /  
MICROBIOLOGICAL RELEASE CRITERIA

Das Produkt entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal regolamento CE nr. 852/2004

Produced according Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs

| Parameter / parametro / parameter  | Grenzwert [KbE/g]<br>valore limite [ufc/g]<br>limit value [cfu/g] |
|------------------------------------|---|
| Coliforme Keime / coliformi totali | < 100   |
| Escherichia Coli                   | <10   |

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN ENDE HALTBARKEIT / PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE A FINE SCADENZA /  
MICROBIOLOGICAL CRITERIA END OF SHELF LIFE

Gemäß Verordnung (EG) n. 2073/2005 und n.1441/2007 über mikrobiologische Kriterien für  
Lebensmittel


Secondo il Regolamento (CE) n. 2073/2005 e n.1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai  
prodotti alimentari

According Commission Regulation (EC) No 2073/2005 and No 1441/2007 on microbiological criteria  
for foodstuffs

| Parameter / parametro / parameter                                       | Grenzwert [KbE/g]<br>valore limite [ufc/g]<br>limit value [cfu/g] |
|---|---|
| Koag.pos.Staphylokokken/ Stafilococchi coag.pos./Coag.pos.staphylococci | neg/ 25 g   |
| Escherichia Coli  | < 100   |
| Listeria monocytogenes  | neg/ 25 g   |
| Salmonella spp  | neg/ 25 g   |

08.11.12

QW- *[Signature]*

  
Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brannero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it  
Tel. +39 0472 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc., Part. IVA  
00099750218  
www.brimi.it  
SP05

164900 / 164700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

**BRIMI MOZZARELLINE / BOCCONCINI**

NÄHRWERT JE 100 G / VALORE NUTRIZIONALE PER 100 G / NUTRITIONAL VALUE PER 100G

| Parameter / parametro / parameter                          | Mittelwert / valore medio / average value | Portion von 125g / porzione di 125g / portion of 125g |
|--|---|---|
| Brennwert / valore energetico / energy value               | 933 kJ/ 225 kcal                          | 1166 kJ/ 281 kcal                                     |
| Eiweiß / proteine / protein                                | 17,5 g                                    | 21,9 g  |
| Kohlenhydrate / carboidrati / carbohydrates                | 1,1 g                                     | 1,4 g   |
| davon Zucker / di cui zuccheri / of which sugars           | 0,7g                                      | 0,9 g   |
| Fett / grassi / total fat                                  | 17,0 g                                    | 21,3 g  |
| Gesättigte Fettsäuren / di cui saturi / of which saturated | 11,7g                                     | 14,6 g  |
| Cholesterol / colesterolo / cholesterol                    | 55 mg                                     | 69 mg   |
| Ballaststoffe / fibre alimentari / fibre                   | 0,0g                                      | 0,0g  |
| Natrium / sodio / sodium                                   | 0,3g                                      | 0,25g   |
| Vitamin A / Vitamina A / Vitamin A                         | 260 mcg (34% RDA*)                        | 325 mcg (41% RDA*)                                    |
| Kalzium / calcio / calcium                                 | 400 mg (48 RDA*)                          | 500 mg (62% RDA*)                                     |
| Phosphor / fosforo / phosphorus                            | 325 mg (38% RDA*)                         | 406 mg (51% RDA*)                                     |

\* RDA = Empfohlene Tageszufuhr / Dose giornaliera raccomandata / Recommended Daily Allowance

**ALLERGENE/ ALLERGENI / ALLERGENS**

Laut Richtlinie 2003/89/EG und 2003/13/EG enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Kreuzkontamination mit anderen Allergenen ist ausgeschlossen.

Secondo Direttiva 2003/89/CE e 2003/13/CE il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Presenza in tracce di contaminazione crociata di altri allergeni, sono esclusi.

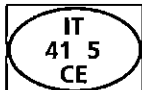
According Directive 2003/89/EC and 2003/13/EC the product contains milk and products thereof (including lactose). Cross-contamination with other allergens can be excluded.

**QUALITÄTSKONTROLLE / CONTROLLI QUALITÀ/ QUALITY CONTROL**

Die Qualitätskontrolle erstreckt sich vom Rohstoff über die Verarbeitung bis zum Endprodukt, nach Vorgabe des Codex alimentarius.

Il controllo qualità riguarda la materia prima, la lavorazione ed il prodotto finale, secondo i principi del Codex alimentarius.

The quality control applies to the resource, the processing and the final product, according to the regulation of the codex alimentarius.

**EG-IDENTIFIKATIONSNUMMER / NUMERO DI REGISTRAZIONE-CE / COMPANY REGISTRATION NUMBER**

08.11.12

QW - [Signature]

164 900 / 164700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## BRIMI MOZZARELLINE / BOCCONCINI

ZERTIFIKATE/ CERTIFICATI / CERTIFICATE



Anhang: siehe technische Spezifikationen / Allegato: vedi schede tecniche / Appendix: see technical specification

Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brennero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it

Tel. +39 0472 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc., Part. IVA  
00099750218  
www.brimi.it

08.11.12 QW - ABe

164 900 / 164 700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

**BRIMI MOZZARELLINE 7,5 G 1000 G**

Artikel-Nr./n° d'articolo/  
article n. **1017** EAN-Code/codice EAN/EAN code **8002063010189**  
Verpackung/imballo/package **8002063110186**

**VERKAUFSEINHEIT/UNITÀ DI VENDITA/SELLING UNIT**

Schale mit ca. 130 Mozzarelline in Salzlake/vaschetta con ca. 130 mozzarella balls in brine  
di governo/bowl with 130 mozzarella balls in brine

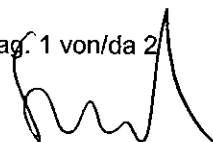
|   |   |
|---|---|
| Maße (l x b x h)/misure (l x l x a)/dimension (l x w x h) | 24 x 16 x 8 cm  |
| Abtropfgewicht/peso sgocciolato/draind weight             | 1000 g  |
| Gesamtgewicht/peso netto/net weight                       | 1650 g  |
| Kodifizierung/codifica prodotto/codification              | Verbrauchsdatum,<br>Produktionstag und -zeit<br>data di scadenza, giorno ed<br>ora di produzione<br>best before date, day and time<br>of production |
| Deklaration in/dichiarazione in/declaration in            | IT, DE, GB, FR, ES, DK, SE,<br>PL, CZ, HU, GR, SI   |

**TRANSPORTEINHEIT/UNITÀ DI TRASPORTO/UNIT OF TRANSPORT**

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Verpackung/imballo/package   | Karton/cartone/cardboard |
| Maße Karton (l x b x h)/misure cartone (l x l x a)/dimension of cardboard (l x w x h)                                      | 47 x 26 x 9 cm           |
| Einheiten pro Karton/unità per cartone/units per cardboard   | 3 x 1000 g               |
| Abtropfgewicht pro Karton/peso sgocciolato per cartone/<br>draind weight per cardboard                                     | 3,0 kg                   |
| Bruttogewicht pro Karton/peso lordo per cartone/<br>gross weight per cardboard   | ca. 5,5 kg               |
| Kartone pro Lage/cartoni per strato/cardboard per layer  | 7                        |
| Lagen pro Palette/strati per bancale/layers per pallet   | 8                        |
| Kartone pro Palette/cartoni per bancale/cardboard per pallet   | 56                       |
| Gesamtgewicht pro Palette/peso lordo per bancale/total<br>weight per pallet (ohne Palette/senza bancale/without<br>pallet) | ca. 308 kg               |
| Palettenhöhe/altezza bancale/pallet height<br>(mit Palette/con bancale/incl. pallet)                                       | ca. 87 cm                |
| Verkaufseinheiten pro Palette/unità di vendita per<br>bancale/<br>selling units per pallet                                 | 168 Stück/pieces         |

08.11.12

QW-

APe 

Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brennero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it

Tel. +39 0472 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc. 00099750218  
www.brimi.it



164 900 / 164700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

## BRIMI MOZZARELLINE 7,5 G 1000 G

### HALTBARKEIT/SCADENZA/SHELF-LIFE

25 Tage/giorni/days

### GARANTIERTE MINDESTRESTLAUFZEIT/ TERMINE MINIMO DI CONSERVABILITÀ/GUARANTEED SHELF-LIFE

bei Lieferung/alla consegna/at delivery

17 Tage/giorni/days

### TRANSPORT-LAGERUNG/TRASPORTO-STOCCAGGIO/TRANSPORT AND STORAGE

< +4 °C

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Il prodotto é da tenere lontano da qualsiasi influsso negativo per la qualità.

The product must be kept away from anything that might trigger a decrease in quality.

*Handwritten signature*  


Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brennero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it

Tel. +39 0472 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc., Part. IVA  
00099750218  
www.brimi.it

08.11.12

QW-

*Handwritten signature*

164900 / 164700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA

## BRIMI BOCCONCINI 200 G MOZZARELLA IN VASCHETTA

Artikel-Nr./n° d'articolo **7021** EAN-Code/codice EAN **8002063212330**  
Verpackung/imballo **8002063212347**

### VERKAUFSEINHEIT/UNITÀ DI VENDITA

Schale mit ca. 8 Ovoline in Salzlake/Vaschetta con ca. 8 Ovoline in liquido di governo

|   |  |
|---|--|
| Maße (l x b x h)/misure (l x l x a)/dimension (l x w x h) | 11 x 9,5 x 8 cm  |
| Abtropfgewicht/peso sgocciolato                           | 200 g  |
| Nettogewicht/peso netto                                   | 400 g  |
| Kodifizierung/codifica prodotto                           | Verbrauchsdatum,<br>Produktionstag und -zeit<br>data di scadenza, giorno ed<br>ora di produzione |
| Deklaration in/dichiarazione in                           | IT, DE   |

### TRANSPORTEINHEIT/UNITÀ DI TRASPORTO

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Verpackung/imballo/package   | Karton/cartone        |
| Maße Karton (l x b x h)/misure cartone (l x l x a)                               | 28,7 x 23,2 x 10,0 cm |
| Einheiten pro Karton/unità per cartone   | 6 x 200 g             |
| Abtropfgewicht pro Karton/peso sgocciolato per cartone                           | 1,2 kg                |
| Bruttogewicht pro Karton/peso lordo per cartone                                  | ca. 2,42 kg           |
| Kartone pro Lage/cartoni per strato  | 12                    |
| Lagen pro Palette/strati per bancale   | 10                    |
| Kartone pro Palette/cartoni per bancale  | 120                   |
| Gesamtgewicht pro Palette/peso lordo per bancale (ohne<br>Palette/senza bancale) | ca. 290 kg            |
| Palettenhöhe/altezza bancale (mit Palette/con bancale)                           | ca. 115 cm            |
| Verkaufseinheiten pro Palette/unità di vendita per bancale                       | 720 Stück/pezzi       |

### HALTBARKEIT/SCADENZA

25 Tage/giorni

### GARANTIERTE MINDESTRESTLAUFZEIT/ TERMINE MINIMO DI CONSERVABILITÀ

bei Lieferung/alla consegna  
17 Tage/giorni



Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brennero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it

Tel. +39 0472 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc., Part. IVA  
00099750218  
www.brimi.it

08.11.12 QW - AE

164 300 / 164 700

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA

## BRIMI BOCCONCINI 200 G MOZZARELLA IN VASCHETTA

### TRANSPORT-LAGERUNG/TRASPORTO-STOCCAGGIO

< + 4 °C

Das Produkt ist von jedem qualitätsmindernden Einfluss fernzuhalten.

Il prodotto é da tenere lontano da qualsiasi influsso negativo per la qualità.

*Uffinale*



Centro Latte Bressanone  
Soc. Agr. Coop.  
Via Brennero 2  
I-39040 Varna (BZ)  
info@brimi.it

Tel. +39 0472 271300  
Fax +39 0472 271399  
Cod. Fisc., Part. IVA  
00099750218  
www.brimi.it

08.11.12

QW-

*AG*