

~~054200~~  
054200

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## RICOTTA 250 G / 2X100G

Frische, pasteurisierte Ricotta, hergestellt aus pasteurisierter Molke, Rahm und Magermilch.  
Ricotta fresca, ottenuta per termoacidificazione di siero, panna pastorizzata e latte scremato.  
Fresh, pasteurized ricotta cheese made from pasteurized whey, cream and skimmed milk.

### ZUTATEN / INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasteurisierte Molke, Rahm, Magermilch, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure (E270)  
Siero pastorizzato, panna, latte scremato, sale, correttore di acidità: acido lattico (E270)  
Pasteurized whey, fresh cream, skimmed milk, salt, acidity regulator: lactic acid (E270)

### 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: weiß, typisch für ein gutes Produkt, ohne anormale Färbungen oder Flecken  
aspetto: bianco paglierino, tipico di un buon prodotto, devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna  
aspect: white, typical for a good product, without abnormal colourings or stains
- Konsistenz: cremig, typisch für das Produkt  
consistenza: cremoso, tipico del prodotto  
consistency: creamy, typical for this product
- Geruch/Geschmack: typisch, angenehm, frei von Fremdgerüchen  
sapore/odore: tipico, piacevole, assenza di sapori/ odori estranei  
smell/taste: typical, pleasant, without foreign flavours



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

09 4 200

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## RICOTTA 250 G / 2X100G

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

Parameter/parametro/parameter	Nährwerte je 100g Valori nutrizionali 100g Average nutritional 100g	Grenzwert valore limite limit value
Brennwert / energia / Energy value	137 kcal 569kJ	137 kcal 569kJ
Eiweiß / proteine / protein	8 %	8 - 10%
Kohlehydrate / carboidrati / Carbohydrates	3,7%	3,2 - 4%
Fett / materia grassa/ fat	10 %	10 - 13 %
FIT-Gehalt / grassi sulla s.s. / fat in dry matter		> 40 %
Salz / sale / salt		0,30 - 0,5 %
PH		5,9 - 6,2
Trockenmasse /sostanza secca / dry matter 250g		22 - 25 %
Trockenmasse /sostanza secca / dry matter 100g		21 - 23%

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] valore limite [ufc/g] limit value [cfu/g]
GKZ / carica batterica mesofila /Total number of germs	< 1000/ g
Coliforme Keime/ coliformi	< 10/ g
Escherichia Coli	< 10/ g

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] valore limite [ufc/g] limit value [cfu/g]
Koag.pos.Staphylokokken / Stafilococchi coag.pos. /Coag.pos.staphylococci	neg/25g
Escherichia Coli	< 10



Version 10/08.06.10

Seite 2 von 4

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 26  
00099750218  
www.brimi.it

08.11.12

QW- Alpe

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

09 4200

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## RICOTTA 250 G / 2X100G

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

Parameter / parametro / parameter	Mittelwert / valore medio / Average value
Brennwert / valore energetico / energy value	569 kJ/ 137 kcal
Eiweiß / proteine / protein	8,0 g
Kohlenhydrate / carboidrati / carbohydrates	3,7 g
davon Zucker / di cui zuccheri / sugars	3,0 g
Fett / grassi / total fat	10,0 g
Gesättigte Fettsäuren / di cui saturi / saturated fat	7g
Ballaststoffe / fibre alimentari / fibre	0 g
Natrium / sodio / sodium	1,6 g
Kalzium / calcio / calcium	500 g (63% RDA*)
Phosphor / fosforo / phosphorus	270g (39% RDA*)
Äquivalente Pane / Broteinheiten	0,3 BE

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

### ALLERGENE/ ALLERGENI / ALLERGENS

Laut Richtlinie 2003/89/EG und 2003/13/EG enthält das Produkt Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Eine 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



  
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  
0009750218  
www.brimi.it

Version 10/08.06.10

Seite 3 von 4

SP26

08.11.12 QW- A. Pei

09 4200

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

PRODUKTSPEZIFIKATION / SCHEDA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

## RICOTTA 250 g / 2X100g

ZERTIFIKATE/ CERTIFICATI / CERTIFICATE

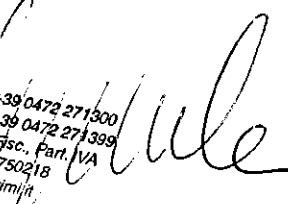


Anhang: siehe technische Spezifikationen

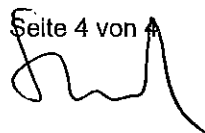
Allegato: vedi schede tecniche

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  
0099750218  
www.brimi.it



08.11.12 QW- JBe



09 200

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BRESSANONE  
Soc. Agr. Coop.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

## BRIMI RICOTTA 250 G

Artikel-Nr./n° **305** EAN-Code/codice EAN/ EAN code **8002063030019**  
d'articolo/article n. Verpackung/imballo/package **8002063211708**


### VERKAUFSEINHEIT/UNITÀ DI VENDITA/SELLING UNIT

Becher mit Ricotta/ciotola con ricotta/cup with ricotta cheese

<u>Maße (Ø x h)/misure (Ø x a)/dimension (Ø x h)</u>	11,5 x 5,5 cm
<u>Nettogewicht/peso netto/net weight</u>	250 g
<u>Kodifizierung/codifica prodotto/codification</u>	MHD-Produktionstag-Uhrzeit/termine min. di conservazione-giorno ed ora di produzione/date of min. durability-day and time of production
<u>Deklaration in/dichiarazione in/declaration in</u>	IT, DE, GB, FR, ES, PL, SE, FI, NO, HU

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

<u>Verpackung/imballo/package</u>	Karton/cartone/cardboard
<u>Maße Karton (l x b x h)/misure cartone (l x l x a)/dimension of cardboard (l x w x h)</u>	48,5 x 24,2 x 8 cm
<u>Einheiten pro Karton/unità per cartone/units per cardboard</u>	8 x 250 g
<u>Nettogewicht pro Karton/peso netto per cartone/drip weight per cardboard</u>	2,0 kg
<u>Bruttogewicht pro Karton/peso lordo per cartone/gross weight per cardboard</u>	ca. 2,3 kg
<u>Kartone pro Lage/cartoni per strato/cardboard per layer</u>	7
<u>Lagen pro Palette/strati per bancale/layers per pallet</u>	10
<u>Kartone pro Palette/cartoni per bancale/cardboard per pallet</u>	70
<u>Gesamtgewicht pro Palette/peso lordo per bancale/total weight per pallet (ohne Palette/senza bancale/without pallet)</u>	ca. 161 kg
<u>Palettenhöhe/altezza bancale/pallet height (mit Palette/con bancale/incl. pallet)</u>	ca. 95 cm
<u>Verkaufseinheiten pro Palette/unità di vendita per bancale/selling units per pallet</u>	560 Stück/pezzi

  
 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

Version/versione 09/06.10.2010

Seite/pag. 1 von/da 2

SP0305

08.11.12 QW - AGe

094 200

Milchhof Brixen  
Gen. u. landw. Ges.

CENTRO LATTE  
BREZZANONE  
Soc. Agr. Coop.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION

## BRIMI RICOTTA 250 G

### HALTBARKEIT/SCADENZA/SHELF-LIFE

45 Tage/giorni/days

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

bei Lieferung/alla consegna/at delivery

30 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.



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