



## **BRIMI RICOTTA 250G, 100G**

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



## **BRIMI RICOTTA 250G, 100G**

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

<b>Parameter/parametro/parameter</b>	<b>Sperrwert/ valore limite/ limit value</b>
Trockenmasse/sostanza secca /dry matter	23 - 26 %
FIT-Gehalt/grassi sulla s.s. / fats in dry matter	Min. 40 %
Salz/sale / Salt	0,3 - 0,9 %
pH-Wert/valore pH / pH value	5,90- 6,20

### **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

<b>Parameter/parametro/parameter</b>	<b>Grenzwert [KbE/g] valore limite [ufc/g] limit value [cfu/g]</b>
GKZ / carica batterica mesofila /Total number of germs	< 1000/ g
Coliforme Keime/ coliformi	< 10/ g
Escherichia Coli	< 10/ g

### **MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN ENDE HALTBARKEIT / PPROPRIETÀ 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

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



## **BRIMI RICOTTA 250G, 100G**

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

Dichiarazione nutrizionale Parameter/parametro/parameter	Mittelwerte pro 100g/ valori medi per 100g/ average per 100g	%AR* pro 100g/ valori medi per 100g / average per 100g
Energie/ Energia / Energy	636kj / 153kcal	8%
Fett/ Grassi / Fat	11,0g	15%
Davon gesättigte Fettsäuren/ di cui acidi grassi saturi / of which saturated	7,9g	40%
Kohlenhydrate/carboidrati/ Carbohydrates	4,9g	2%
Davon Zucker/ di cui zuccheri/ of which sugar	3,8g	4%
Eiweiß/proteine/ Protein	7,4g	15%
Salz/ Sale/ Salt	0,45g	8%
Kalzium/ Calcio / Calcium	472mg (59% VNR**)	-
Phosphor/ Fosforo /Phosphorous	196mg (28% VNR**)	-
Eisen/ Ferro	2,74mg (20% VNR**)	-

\*AR [ex % GDA]: Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000kcal) / Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal) / Reference intake of an average adult (8 400 kJ/2 000 kcal).  
\*\*VNR: Valore nutritivo di riferimento / Nährstoffbezugswerte / Nutrition reference values [ex %RDA]

### **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.



## BRIMI RICOTTA 250G, 100G

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



ZERTIFIKATE/ CERTIFICATI / CERTIFICATE



UNI EN ISO 14001 — CERT. n° 39655

UNI EN ISO 9001 — CERT. n° 29003

BS OHSAS 18001 — CERT. n° 36987

Anhang: siehe technische Spezifikationen

Allegato: vedi schede tecniche

Appendix: see technical specification