



BRIMI RICOTTA BIO 200 G, 100 G

Frische, pasteurisierte BIO Ricotta, hergestellt aus Molke aus pasteurisierter Biomilch, pasteurisierter Biomilch und pasteurisiertem Biorahm.

Ricotta fresca, ottenuta per termo acidificazione di siero biologico da latte pastorizzato, latte pastorizzato biologico e panna pastorizzata biologica.

Fresh, pasteurized ricotta cheese made from pasteurized whey, cream and skimmed milk.

ZUTATEN / INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Bio Fettmolke, Bio Vollmilch Bio Rahm, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure (E270)

Siero grasso biologico, latte intero biologico, panna biologica, sale, correttore di acidità: acido lattico (E270)

Organic whole whey, organic milk, organic cream, salt, acidity regulator: lactic acid (E270)

HERKUNFT DER BIO MILCH / PROVENIENZA DEL LATTE BIOLOGICO / ORIGIN OF ORGANIC MILK

Es wird erklärt, dass die benutzte Bio Milch aus biologischer Landwirtschaft, im Sinne der EU Verordnungen 889/08 (Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen) entspricht.

Il latte da agricoltura biologica usato corrisponde a quanto stabilito nel regolamento CE 889/08 (relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici) dalla legge provinciale del 22

The used organic milk is according to Regulation (EC) 889/08 (on organic production and labelling of organic products with regard to organic production, labelling and control).

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

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

Parameter/parametro	Sperrwert/ valore limite/ limit value
Trockenmasse/sostanza secca	24 - 27 %
FIT-Gehalt/grassi sulla s.s.	Min. 37 %
Salz/sale	0,3 - 0,6 %
pH-Wert/valore pH	5,70- 6,00



BRIMI RICOTTA BIO 200 G, 100 G

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 / 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

Parameter / parametro / parameter	Grenzwert [KbE/g] valore limite [ufc/g] limit value [cfu/g]
Escherichia Coli	< 100
Listeria monocitogenes	neg/25g
Salmonella	neg/25g



BRIMI RICOTTA BIO 200 G, 100 G

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	503kJ / 121kcal	6%
Fett/ Grassi / Fat	9g	13%
Davon gesättigte Fettsäuren/ di cui acidi grassi saturi / of which saturated	6,4g	32%
Kohlenhydrate/carboidrati/ Carbohydrates	3,5g	1%
Davon Zucker/ di cui zuccheri/ of which sugar	3,4g	4%
Eiweiß/proteine/ Protein	6,5g	13%
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.

QUALITÀSKONTROLLE / 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 BIO 200 G, 100 G

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



BIO-IDENTIFIKATIONSNUMMER / NUMERO DI IDENTIFICAZIONE BIOLOGICO / ORGANIC IDENTIFICATION NUMBER

Organismo di Controllo autorizzato: IT BIO 001 BZ

Operatore Controllato: 91007 B



AGRICOLTURA UE

ZERTIFIKATE/ CERTIFICATI / CERTIFICATE



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