



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_00350

Rev. 06
20.11.2019

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Mozzarella Stange 1 kg		
ARTIKELNUMMER:	00350		
GTIN EINHEIT:	4012642000061	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000068



KÄSEGRUPPE:	Pasta-Filata Käse		
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Schnittfester Mozzarella		
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C, verarbeitende Industrie		
VERPACKUNG:	Einheit: die Verpackung besteht aus einer unteren Verbundfolie (Polyethylen und Nylon) und einer oberen Verbundfolie (Polyethylen und Polyester) unter Vakuum verschweißt		
	Umverpackung:	Karton	
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen.		
FORMBESCHREIBUNG:	Zylindrisch: Durchmesser 7 cm +/- 0,5 cm und Länge 22-23 cm		
MINDESTHALTBARKEIT:	25 Tage nach dem Produktionsdatum		
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4°C - +7°C		

LOGISTISCHE DATEN:				
Nettogewicht/ Einheit:	g	1000	Inhalt/ Einheit:	1
Einheiten/ Umverpackung:	10		Maße Umverpackung:	cm 24,5 x 27 x 16,5 (L x B x H)
Bruttogewicht / Umverpackung:	kg	10,7	Umverpackung/ Lage:	10
Lagen/ Palette:	8		Palettenhöhe:	cm ca. 148 inkl. Palette
Nettogewicht Palette :	kg	800	Bruttogewicht Palette	kg ca. 880 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Aktualisierung der Angaben	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanag	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_00350

Rev. 06
20.11.2019

NÄHRWERTANGABEN:	Durchschnittlich/100g:			
Brennwert:	kJ	1304	kcal	314
Fett:	24	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	17,2	g		
Kohlenhydrate:	1,8	g		
<i>davon Zucker</i>	1,6	g		
Eiweiß:	23	g		
Salz	0,5	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, frisch, leicht milchsauer, produkttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	Einwandfrei, frisch, leicht milchsauer, produkttypisch, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack.
Aussehen/Konsistenz/Textur:	Gleichmäßig, zylindrisch geformte Käsestange mit weißer, glatter, geschlossener Oberfläche, schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter- elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest, leicht faserig und geschmeidig.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	48 – 53 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	47 – 52 %	pH - Wert:	5,10 – 5,40

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Escherichia coli:	< 10 KbE / g	Salmonella spp.:	nicht nachweisbar in 25g
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 10 KbE / g	Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25g
RÜCKSTÄNDE/ SCHADSTOFFE:	Schwermetalle, Pestizide, PCB, Lösungsmittel, Mykotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen sowie anzuwendender EU- Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose.		
GVO:	Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.		
LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE:	Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.		
DARSTELLUNG CHARGENNUMMER:	Los-Nr.: L + Tag des Kalenderjahres; MHD: TT.MM.JJ		
HERSTELLER/ANSCHRIFT:	Francia Mozzarella GmbH Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		