



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56020

Rev. 01

06.11.2019

| | | | |
|----------------------------|---|---------------------------|----------------|
| ARTIKELBEZEICHNUNG: | Ricotta 6 kg Beutel / Euro-Palette und Karton | | |
| ARTIKELNUMMER: | 56020 | | |
| GTIN EINHEIT: | 4012642000320 | GTIN UMVERPACKUNG: | 34012642000321 |



| | |
|--|---|
| VERKEHRSBEZEICHNUNG: | Molkeneiweißkäse |
| VERWENDUNGSZWECK: | Cash & Carry, Großhandel, verarbeitende Industrie |
| VERPACKUNG: | Einheit: 6 Kg Siegelrandbeutel aus Polyethylen und Polypropylen |
| | Umverpackung: Karton |
| ZUTATEN: | Molke aus pasteurisierter Milch, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz |
| FORMBESCHREIBUNG: | Erhält die Form des Beutels |
| MINDESTHALTBARKEIT: | 30 Tage ab Produktionsdatum |
| TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR: | +4 °C - + 7 °C |

| LOGISTISCHE DATEN: | | | | |
|--------------------------------|----|------|-------------------------------|--------------------------------|
| Nettogewicht / Einheit: | g | 6000 | Inhalt / Einheit: | - |
| Einheiten / Karton: | 2 | | Maße / Karton: | cm 33 x 27 x 19 (B x T x H) |
| Bruttogewicht / Karton: | kg | 12,5 | Kartons / Lage: | 10 |
| Lagen / Palette: | 6 | | Palettenhöhe: | cm 129 inkl. Palette |
| Nettogewicht Palette: | kg | 720 | Bruttogewicht Palette: | kg 774 inkl. Palette |

| | | | |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| BESCHREIBUNG | ERSTELLUNG | KONTROLLE | FREIGABE |
| Daten aktualisiert | Vertriebsabteilung | Qualitätsmanagement | Qualitätsmanagement |



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56020

Rev. 01

06.11.2019

| NÄHRWERTANGABEN: | durchschnittlich / 100g: | | | |
|------------------------------------|--------------------------|----|-----|------|
| Brennwert: | 502 | kJ | 122 | kcal |
| Fett: | 7,5 | g | | |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | 5,4 | g | | |
| Kohlenhydrate: | 4,0 | g | | |
| <i>davon Zucker</i> | 3,8 | g | | |
| Eiweiß: | 9,2 | g | | |
| Salz: | 0,48 | g | | |

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

| | |
|-------------------------------------|---|
| Geruch: | Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgerüche, fehlt fast völlig im kalten Zustand |
| Geschmack: | Neutral, ohne Fremdgeschmack, produkttypisch, leicht salzig |
| Aussehen/ Konsistenz/ Textur: | Gleichmäßig überwiegend glatte Oberfläche; sehr feine, breiige Konsistenz, im Mundgefühl weich, geschmeidig, teils grießig; da das Produkt warm verpackt wird, kann sich etwas Kondenswasser an der Oberfläche bilden |

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN: (durchschnittlich / 100 g)

| | | | |
|---------------|-----------|--------------|------------|
| Trockenmasse: | 21 - 24 % | Fett in Tr.: | mind. 30 % |
| Wassergehalt: | 76 - 79 % | pH - Wert: | 5,5 – 6,2 |

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

| | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------|--------------------------|
| Escherichia coli: | < 10 KbE / g | Salmonella spp: | Nicht nachweisbar in 25g |
| Koagulasepositive Staphylokokken: | < 10 KbE / g | Listeria monocytogenes: | Nicht nachweisbar in 25g |
| RÜCKSTANDE/ SCHADSTOFFE: | Schwermetalle, Pestizide, PCB, Lösungsmittel, Mykotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen sowie dem anzuwendenden EU-Lebensmittelrecht. | | |
| ALLERGENE: | Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose . | | |
| GENTECHNIK: | Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Mikroorganismen sowie ohne kennzeichnungspflichtige Zutaten nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 hergestellt. | | |
| LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE: | Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie der anzuwendenden EU-Verordnungen. | | |
| DARSTELLUNG CHARGENUMMER: | 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 | | |

| | | | |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| BESCHREIBUNG | ERSTELLUNG | KONTROLLE | FREIGABE |
| Daten aktualisiert | Vertriebsabteilung | Qualitätsmanagement | Qualitätsmanagement |