



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56000

Rev. 11
07.01.2020

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Bio Ricotta 6 kg Beutel / H1 Palette und Kiste E2		
ARTIKELNUMMER:	56000		
GTIN EINHEIT:	4012642000412	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000419



VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Bio Molkeneiweißkäse
VERWENDUNGSZWECK:	Cash & Carry, Großhandel, verarbeitende Industrie
VERPACKUNG:	Einheit: 6 Kg Siegelrandbeutel aus Nylon und Polyethylen
	Umverpackung: E2 Kiste
ZUTATEN:	Molke aus pasteurisierter Milch von ökologischem Landbau aus der EU, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure
FORMBESCHREIBUNG:	Erhält die Form des Vakuumbeutels
MINDESTHALTBARKEIT:	30 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht / Einheit:	g	6000	Inhalt / Einheit:	-	
Einheiten / Kiste:	4		Maße / Kiste:	cm	60 x 39 x 20 (B x T x H)
Bruttogewicht / Kiste:	kg	26	Kisten / Lage:	4	
Lagen / Palette:	7		Palettenhöhe:	cm	155 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette:	kg	672	Bruttogewicht / Palette:	kg	752 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Herkunft der Milch hinzugefügt	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56000

Rev. 11
07.01.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	502	kJ	122	kcal
Fett:	7,5	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	5,4	g		
Kohlenhydrate:	4	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 griesig; 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 anzuwendender EU- Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose.		
GENTECHNIK:	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		

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Herkunft der Milch hinzugefügt	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement