



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56100

Rev. 09
07.01.2020

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Bio Ricotta 1,8 kg		
ARTIKELNUMMER:	56100		
GTIN EINHEIT:	4012642000184	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000181



VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Bio Molkeneiweißkäse
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C
VERPACKUNG:	Einheit: Verpackt in einem Formsieb, zzgl. einer Schale aus Polypropylen, verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyethylenterephthalat und Polypropylen. Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt.
	Umverpackung: Karton
ZUTATEN:	Molke aus pasteurisierter Milch von ökologischem Landbau aus der EU, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure.
FORMBESCHREIBUNG:	Erhält die Form des Formsiebes (leicht konisch).
MINDESTHALTBARKEIT:	15 Tage nach dem Produktionsdatum.
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:				
Nettogewicht/ Einheit:	g	ca. 1800	Inhalt/ Einheit:	1
Einheiten/ Umverpackung:	6		Maße Umverpackung:	cm 58 x 23 x 23 (L x B x H)
Bruttogewicht / Umverpackung:	kg	ca. 11,7	Umverpackungen / Lage:	4
Lagen / Palette:	7		Palettenhöhe:	cm 177 inkl. Palette
Nettogewicht	kg	ca. 302	Bruttogewicht	kg ca. 352 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Herkunft der Milch hinzugefügt	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56100

Rev. 09
07.01.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	511	kJ	123	kcal
Fett:	7,7	g		
<i>Davon gesättigte Fettsäuren</i>	5,5	g		
Kohlenhydrate:	4,5	g		
<i>davon Zucker</i>	4,3	g		
Eiweiß:	8,8	g		
Salz	0,4	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgerüche, fehlt fast völlig im kaltem Zustand.
Geschmack:	Neutral, ohne Fremdgeschmack, mild milchsäuerlich, produkttypisch, leicht salzig.
Aussehen/Konsistenz/ Textur:	Gleichmäßig überwiegend glatte Oberfläche. Sehr feine, breiige Konsistenz. Im Mundgefühl weich, geschmeidig, teilweise grießig.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	20 – 24 %	Fett in Tr.:	mind. 30 %
Wassergehalt:	76– 80 %	pH - Wert:	5,50 – 6,20

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		

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Aktualisierung der Angaben	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement