



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50310

Rev. 01
21.02.2019

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Mozzarella 100 g / 1 kg Schale		
ARTIKELNUMMER:	50310		
GTIN EINHEIT:	40126420000559	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000556



KÄSEGRUPPE:	Pasta filata Käse		
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Mozzarella		
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C		
VERPACKUNG:	Einheit: die Verpackung besteht aus einer Schale aus Polypropylen verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyester und Polypropylen		
UMVERPACKUNG	Karton		
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen		
FORMBESCHREIBUNG:	Klassische Mozzarella Form, leicht oval, fast kugelförmig, Durchmesser ca. 4,5 cm		
MINDESTHALTBARKEIT:	18 Tage ab Produktionsdatum		
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C		
LOGISTISCHE DATEN:			
Nettogewicht / Einheit:	g	1000	Inhalt/ Einheit: 10
Einheiten / Umverpackung:	10		Maße Umverpackung: cm 40 x 25 x 35 (L x B x H)
Gewicht Umverpackung:	kg	1,695	Umverpackung/Lage: 10
Lagen / Palette:	4		Palettenhöhe: cm 155 incl. Palette
Gewicht pro Euro-Palette:			
Nettogewicht / Palette:	kg	400	Bruttogewicht / Palette: kg 702 Palette inkl.

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Bild hinzugefügt	Verkaufsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50310

Rev. 01
21.02.2019

NÄHRWERTANGABEN:	Durchschnittlich/100g:			
Brennwert:	1012,9	Kj	243,8	kcal
Fett:	18,60	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	13,8	g		
Eiweiß:	18,60	g		
Kohlenhydrate:	0,50	g		
<i>davon Zucker</i>	0,49	g		
Salz:	0,70	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Geruch:	einwandfrei, frisch, leicht mild säuerlich, produkttypisch, ohne Fremdgerüche		
Geschmack:	einwandfrei, frisch, mild milchsäuerlich, produkttypisch, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack		
Aussehen/Konsistenz/Textur:	gleichmäßig geformte Käseteigkugel mit einer weißen, geschlossenen und überwiegend glatten Oberfläche; homogener schnittfester, leicht faseriger Teig von weich- elastischer Konsistenz; im Mundgefühl weich, leicht faserig und geschmeidig		
CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN: (durchschnittlich / 100g)			
Trockenmasse:	32 - 43 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	57 - 68 %	pH - Wert:	5,30 – 5,60

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.JJJJ		
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		