



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_21300

Rev. 7
12.03.2020

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Cacio geräuchert		
ARTIKELNUMMER:	21300		
GTIN EINHEIT:	-	GTIN UMVERPACKUNG:	-



KÄSEGRUPPE:	Pasta-Filata Käse halbgereift
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Schnittfester Mozzarella
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie
VERPACKUNG:	Einheit: Unverpackt + Etikett Umverpackung: Beutel (aus Polyethylen und Polyamide) + Karton
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen, Raucharoma
BESCHREIBUNG:	Birnenförmig: Durchmesser oben ca. 9 cm, unten ca. 15 cm, Länge ca. 25 cm; Gewicht ca. 1,4 kg
MINDESTHALTBARKEIT:	30 Tage nach dem Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C; Produkt unabgedeckt lagern

LOGISTISCHE DATEN:				
Nettogewicht/ Einheit:	kg	ca. 1,4 kg	Inhalt/ Einheit:	1
Einheiten/ Karton:	2 Paare / ca. 5,6 kg		Maße Karton:	cm 32,6 x 26,9 x 19 (LxBxH)
Bruttogewicht / Karton:	kg	ca. 5,8	Kartons / Lage:	10
Lagen / Palette:	9		Palettenhöhe:	cm 186 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette	kg	ca. 504	Bruttogewicht / Palette	kg ca. 546 Palette inkl.

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Bild hinzugefügt; Umverpackung angepasst; Lagerbedingung hinzugefügt	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_21300

Rev. 7
12.03.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	1350	kJ	325	Kcal
Fett:	25,3	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	18,6	g		
Kohlenhydrate:	1,5	g		
<i>davon Zucker</i>	1,4	g		
Eiweiß:	23,8	g		
Salz	1,9	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgeruch, frisch, leicht säuerlich und mild geräuchert
Geschmack:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgeruch, frisch, leicht säuerlich, mild geräuchert
Aussehen/Konsistenz/ Textur:	Birnenförmig, mit hellbrauner, glatter, Oberfläche / Schnittfester, leicht faseriger Teig von kompakter, elastischer Konsistenz / Im Mundgefühl bissfest, leicht faserig / Rinde zum Verzehr geeignet

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	53 - 60 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	40 - 47%	pH - Wert:	5,00 – 5,30

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 anzuwendenden 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		