



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_55700

Rev. 10
17.03.2020

| | | | |
|----------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------|
| ARTIKELBEZEICHNUNG: | Bio Cacetto weiß/bianco | | |
| ARTIKELNUMMER: | 55700 | | |
| GTIN EINHEIT: | 4012642000375 | GTIN UMVERPACKUNG: | 14012642000372 |



| | | | | |
|--|---|-------------|----------------------------|-------------------------|
| KÄSEGRUPPE: | Pasta filata Käse halbgereift | | | |
| VERKEHRSBEZEICHNUNG: | Schnittfester Mozzarella | | | |
| VERWENDUNGSZWECK: | Gastronomie / Großhandel + LEH (Käsetheke) | | | |
| VERPACKUNG: | Einheit: vakuumverpackt in einem Beutel (aus Polyethylen und Polyamide) | | | |
| | Umverpackung: | Karton | | |
| ZUTATEN: | Pasteurisierte Milch von ökologischem Landbau aus der EU, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen | | | |
| FORMBESCHREIBUNG: | Birnenförmig: Durchmesser oben ca. 5 cm, unten ca. 7 cm / Länge ca. 9 cm / Gewicht ca. 250 g | | | |
| MINDESTHALTBARKEIT: | 30 Tage nach dem Produktionsdatum | | | |
| RESTLAUFZEIT | Maximal 23 Tage bei Abholung/Lieferung | | | |
| TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR: | +4 °C - +7 °C | | | |
| LOGISTISCHE DATEN: | | | | |
| Nettogewicht/ Einheit: | g | 2 x ca. 250 | Inhalt/ Einheit: | 2 |
| Einheiten/ Umverpackung: | 5 Paare / ca. 2,5 kg | | Maße Umverpackung: | cm 30 x 25 x 11 (LxBxH) |
| Bruttogewicht / Umverpackung: | Kg | ca. 2,9 kg | Umverpackung/ Lage: | 12 |
| Lagen/ Palette: | 10 | | Palettenhöhe: | cm 126 inkl. Palette |
| Nettogewicht | Kg | ca. 300 | Bruttogewicht | Kg ca.372 inkl. Palette |

| | | | |
|----------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| BESCHREIBUNG | ERSTELLUNG | KONTROLLE | FREIGABE |
| Verpackung angepasst | Vertriebsabteilung | Qualitätsmanagement | Qualitätsmanagement |



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_ 55700

Rev. 10
17.03.2020

| NÄHRWERTANGABEN: | Durchschnittlich/100g: | | | |
|------------------------------------|------------------------|----|-----|------|
| 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, frisch, leicht mild milchsäuerlich, produkttypisch, ohne Fremdgeruch. |
| Geschmack: | Einwandfrei, frisch, mild milchsäuerlich, produkttypisch, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack. |
| Aussehen/Konsistenz/ Textur: | Birnenförmig, mit weiß-gelblicher, glatter, geschlossener Oberfläche, schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter- elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest, leicht faserig, die Rinde ist 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 EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. | | |
| LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE: | Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie der anzuwendenden EU-Verordnungen. | | |
| DARSTELLUNG CHARGENNUMMER: | Los-Nr.: L + Tag des Kalenderjahres; MHD: TT.MM.JJ | | |
| HERSTELLER/ANSCHRIFT: | Franciia Mozzarella GmbH Volkmarstr. 9-11 • D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30.7017.366 • Fax: +49(0)30.7017.8572 info@franciamozzarella.com www.franciamozzarella.com | | |