



**PRODUKTSPEZIFIKATION**

**STP\_55100**

Rev. 09  
07.01.2020

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	<b>Bio Mozzarella 125g Beutel</b>		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	<b>55100</b>		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000139	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	14012642000136



<b>KÄSEGRUPPE:</b>	Pasta-Filata Käse		
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Bio Mozzarella		
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	LEH, C&C, Großhandel		
<b>VERPACKUNG:</b>	Einheit: Verpackung vom Typ „Pillow Pack“ aus einer Verbundfolie aus Nylon und Polyethylen		
	Umverpackung:	Karton	
<b>ZUTATEN:</b>	Pasteurisierte Milch von ökologischem Landbau aus der EU, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen.		
<b>BESCHREIBUNG:</b>	Klassische Mozzarella Form, leicht oval, fast kugelförmig, Durchmesser ca. 4,5 cm In Salzlake verpackt.		
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	26 Tage ab Produktionsdatum		
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - +7 °C		

<b>LOGISTISCHE DATEN:</b>				
<b>Nettogewicht/ Einheit:</b>	g	125	<b>Inhalt/ Einheit:</b>	1
<b>Einheiten/ Umverpackung:</b>	16		<b>Maße Umverpackung:</b>	cm 30 x 25 x 11 (L x B x H)
<b>Bruttogewicht / Umverpackung:</b>	Kg	4,8	<b>Umverpackung/ Lage:</b>	12
<b>Lagen/ Palette:</b>	10		<b>Palettenhöhe:</b>	cm 125 inkl. Palette
<b>Nettogewicht / Palette</b>	Kg	240	<b>Bruttogewicht / Palette</b>	Kg ca. 600 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Herkunft der Milch hinzugefügt	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_55100

Rev. 09  
07.01.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100g:			
Brennwert:	1012,9	kJ	243,8	kcal
Fett:	18,6	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	13,8	g		
Kohlenhydrate:	0,5	g		
<i>davon Zucker</i>	0,49	g		
Eiweiß:	18,60	g		
Salz	0,70	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:	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:			
Trockenmasse:	34 – 44 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	56 – 66 %	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 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:	<b>Francia Mozzarella GmbH</b> 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		