



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_01430

Rev. 06
24.02.2020

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Gewürfelter Mozzarella 3 kg Schale		
ARTIKELNUMMER:	01430		
GTIN EINHEIT:	4012642000511	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000518



KÄSEGRUPPE:	Pasta filata Käse
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Schnittfester Mozzarella
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C, verarbeitende Industrie
VERPACKUNG:	Einheit: die Verpackung besteht aus einer Schale aus Polypropylen verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyester und Polypropylen. Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt. Umverpackung: Karton
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
FORMBESCHREIBUNG:	ca. 0,4 x 0,8-1 x 1-3 cm rechteckige Stücke
MINDESTHALTBARKEIT:	20 Tage nach dem Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:				
Nettogewicht/ Einheit:	g	3000	Inhalt/ Einheit:	-
Einheiten/ Umverpackung:	2		Maße Umverpackung:	cm 32,6 x 26,9 x 19,0 (L x B x H)
Bruttogewicht / Umverpackung:	kg	6,435	Umverpackung/Lage:	10
Lagen/ Palette:	9		Palettenhöhe:	cm 186 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette:	kg	540	Bruttogewicht / Palette:	kg 604,15

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Foto hinzugefügt; Daten angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_01430

Rev. 06
24.02.2020

NÄHRWERTANGABEN:	Durchschnittlich/100g:			
Brennwert:	kJ	1304	kcal	314
Fett:	24	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	17,2	g		
Kohlenhydrate:	1,8	g		
<i>davon Zucker</i>	1,6	g		
Eiweiß:	23	g		
Salz	0,50	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:	mittelgroße, in Rechtecke geschnittene Käsestücke, mit leicht gelblicher glatter Oberfläche, schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter- elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest, leicht faserig und geschmeidig.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	48 – 53 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	47 – 52 %	pH - Wert:	5,10 – 5,40

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		