



# PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_55400

Rev. 08  
22.04.2020

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Bio Mozzarella Stange 1 kg		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	55400		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000399	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	14012642000396



<b>KÄSEGRUPPE:</b>	Pasta filata Käse
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Schnittfester Mozzarella
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	Gastronomie, Großhandel, C&C, verarbeitende Industrie
<b>VERPACKUNG:</b>	Einheit: die Verpackung besteht aus einer unteren Verbundfolie (Polyethylen und Nylon) und einer oberen Verbundfolie (Polyethylen und Polyester) unter Vakuum verschweißt
	Umverpackung: Karton
<b>ZUTATEN:</b>	Pasteurisierte Milch von ökologischem Landbau aus der EU, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
<b>FORMBESCHREIBUNG:</b>	Zylindrisch: Durchmesser 7 cm +/- 0,5 cm und Länge 22-23 cm
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	25 Tage nach dem Produktionsdatum
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
<b>Nettogewicht/ Einheit:</b>	g	1000	<b>Inhalt/ Einheit:</b>	1	
<b>Einheiten/ Umverpackung:</b>	10		<b>Maße Umverpackung:</b>	cm	24,5 x 27 x 16,5 (L x B x H)
<b>Bruttogewicht / Umverpackung:</b>	kg	10,6	<b>Umverpackung/ Lage:</b>	10	
<b>Lagen/ Palette:</b>	7		<b>Palettenhöhe:</b>	cm	ca. 130,5 incl. Palette
<b>Nettogewicht Palette</b>	kg	700	<b>Bruttogewicht</b>	Kg	ca. 742 incl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Palettenlagen angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_55400

Rev. 08  
22.04.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	1304	kJ	314	kcal
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:	Gleichmäßig, zylindrisch geformte Käsestange mit weißer, glatter, geschlossener 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:	<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		