



# PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_55700

Rev. 12  
27.07.2020

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Bio Cacetto weiß/bianco		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	55700		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000375	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	14012642000372



<b>KÄSEGRUPPE:</b>	Pasta filata Käse halbgereift			
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Schnittfester Mozzarella			
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	Gastronomie / Großhandel + LEH (Käsetheke)			
<b>VERPACKUNG:</b>	Einheit: vakuumverpackt			
	Umverpackung:	Karton		
<b>ZUTATEN:</b>	Pasteurisierte Milch von ökologischem Landbau aus der EU, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen			
<b>FORMBESCHREIBUNG:</b>	Birnenförmig: Durchmesser oben ca. 5 cm, unten ca. 7 cm / Länge ca. 9 cm / Gewicht ca. 250 g			
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	30 Tage nach dem Produktionsdatum			
<b>RESTLAUFZEIT</b>	Maximal 21 Tage bei Abholung/Lieferung			
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - +7 °C			
<b>LOGISTISCHE DATEN:</b>				
<b>Nettogewicht/ Einheit:</b>	g	2 x 250 ca.	<b>Inhalt/ Einheit:</b>	2
<b>Einheiten/ Umverpackung:</b>	5 Paare / 2,5 kg ca.		<b>Maße Umverpackung:</b>	cm 30 x 25 x 11 (LxBxH)
<b>Bruttogewicht / Umverpackung:</b>	Kg	2,9 kg ca.	<b>Umverpackung/ Lage:</b>	12
<b>Lagen/ Palette:</b>	10		<b>Palettenhöhe:</b>	cm 126 ink. Palette
<b>Nettogewicht</b>	Kg	300 ca.	<b>Bruttogewicht</b>	Kg 372 ca. ink. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Bild hinzugefügt	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_ 55700

Rev. 12  
27.07.2020

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	1,4	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:	<b>Francia Mozzarella GmbH</b> 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		