



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56060

Rev. 13
23.03.2020

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Bio Ricotta traditionell 500 g		
ARTIKELNUMMER:	56060		
GTIN EINHEIT:	4012642000306	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000303



VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Bio Molkeneiweißkäse
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C, LEH
VERPACKUNG:	Einheit: verpackt in Pergamentpapier (Papier und Polyethylen), das die gesetzlich vorgeschriebenen Hinweise enthält, zzgl. vakuumverpackt in einem 500 g Siegelrandbeutel (Polyethylen und Polyamide) mit Etikettaufkleber
	Umverpackung: Karton
ZUTATEN:	Molke aus pasteurisierter Milch von ökologischem Landbau aus der EU, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure
FORMBESCHREIBUNG:	Erhält die Form des Formsiebes (leicht konisch).
MINDESTHALTBARKEIT:	15 Tage nach dem Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht/ Einheit:	g	ca. 500	Inhalt/ Einheit:	1	
Einheiten/ Umverpackung:	12		Maße Umverpackung:	cm	33 x 27 x 19 (L x B x H)
Bruttogewicht / Umverpackung:	kg	ca. 6,32	Umverpackung/ Lage:	10	
Lagen/ Palette:	9		Palettenhöhe:	cm	186 incl. Palette
Nettogewicht / Palette :	kg	ca. 540	Bruttogewicht / Palette :	kg	ca. 593 incl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Logistische Daten angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56060

Rev. 13
23.03.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	511	Kj	123	Kcal
Fett:	7,7	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	5,5	g		
Kohlenhydrate:	4,5	g		
<i>davon Zucker</i>	4,4	g		
Eiweiß:	8,8	g		
Salz	0,4	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgerüche, fehlt fast völlig im kaltem Zustand.
Geschmack:	Neutral, ohne Fremdgeschmack, mild milchsäuerlich, produkttypisch, leicht salzig.
Aussehen/Konsistenz/ Textur:	Gleichmäßig überwiegend glatte Oberfläche; sehr feine, breiige Konsistenz, im Mundgefühl weich, geschmeidig, teilweise grießig.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	20 – 24 %	Fett in Tr.:	mind. 30 %
Wassergehalt:	76 – 80 %	pH - Wert:	5,50 – 6,20

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:	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		

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Logistische Daten angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement