



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_01430

Rev. 07  
05.05.2021

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Gewürfelter Mozzarella 3 kg Schale		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	01430		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000511	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	14012642000518



<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 Schale aus Polypropylen verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyethylenterephthalat und Polypropylen. Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt. Umverpackung: Karton
<b>ZUTATEN:</b>	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
<b>FORMBESCHREIBUNG:</b>	ca. 0,4 x 0,8-1 x 1-3 cm rechteckige Stücke
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	20 Tage nach dem Produktionsdatum
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - +7 °C

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

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Verpackungsangaben geändert	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_01430

Rev. 07

05.05.2021

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:	<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		