



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_56020

Rev. 02  
14.10.2021

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Ricotta 6 kg Beutel / Euro-Palette und Karton		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	56020		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000320	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	34012642000321



<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Molkeneiweißkäse
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	Cash & Carry, Großhandel, verarbeitende Industrie
<b>VERPACKUNG:</b>	Einheit: 6 Kg Siegelrandbeutel aus Polyethylen und Polypropylen Umverpackung: Karton
<b>ZUTATEN:</b>	Molke aus pasteurisierter Milch, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz
<b>FORMBESCHREIBUNG:</b>	Erhält die Form des Beutels
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	30 Tage ab Produktionsdatum
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - + 7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
<b>Nettogewicht / Einheit:</b>	g	6000	<b>Inhalt / Einheit:</b>	-	
<b>Einheiten / Karton:</b>	2		<b>Maße / Karton:</b>	cm	33 x 27 x 19 (B x T x H)
<b>Bruttogewicht / Karton:</b>	kg	12,5	<b>Kartons / Lage:</b>	10	
<b>Lagen / Palette:</b>	6		<b>Palettenhöhe:</b>	cm	129 inkl. Palette
<b>Nettogewicht Palette:</b>	kg	720	<b>Bruttogewicht Palette:</b>	kg	774 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Daten aktualisiert	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_56020

Rev. 02

14.10.2021

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100g:			
Brennwert:	502	kJ	122	kcal
Fett:	7,5	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	5,4	g		
Kohlenhydrate:	4,0	g		
<i>davon Zucker</i>	3,8	g		
Eiweiß:	9,2	g		
Salz:	0,48	g		

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Geruch:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgerüche, fehlt fast völlig im kalten Zustand
Geschmack:	Neutral, ohne Fremdgeschmack, produkttypisch, leicht salzig
Aussehen/ Konsistenz/ Textur:	Gleichmäßig überwiegend glatte Oberfläche; sehr feine, breiige Konsistenz, im Mundgefühl weich, geschmeidig, teils grießig; da das Produkt warm verpackt wird, kann sich etwas Kondenswasser an der Oberfläche bilden

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN: (durchschnittlich / 100 g)

Trockenmasse:	21 - 24 %	Fett in Tr.:	mind. 30 %
Wassergehalt:	76 - 79 %	pH - Wert:	5,5 – 6,2

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Escherichia coli:	< 10 KbE / g	Salmonella spp:	Nicht nachweisbar in 25g
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 10 KbE / g	Listeria monocytogenes:	Nicht nachweisbar in 25g
RÜCKSTANDE/ SCHADSTOFFE:	Schwermetalle, Pestizide, PCB, Lösungsmittel, Mykotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen sowie dem anzuwendenden EU-Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält <b>Milcheiweiß</b> und <b>Laktose</b> .		
GENTECHNIK:	Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Mikroorganismen sowie ohne kennzeichnungspflichtige Zutaten nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 hergestellt.		
LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE:	Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie der anzuwendenden EU-Verordnungen.		
DARSTELLUNG CHARGENUMMER:	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		

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Daten aktualisiert	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement