

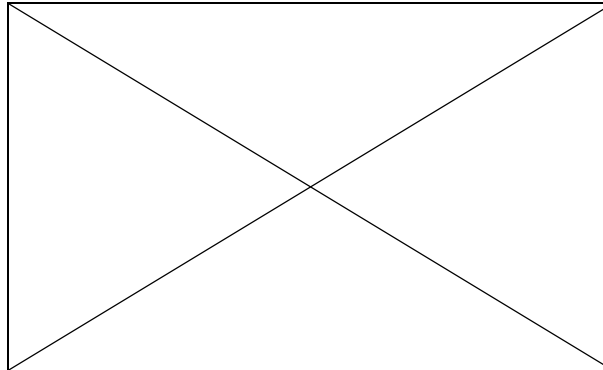


PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_ 27850

Rev. 08
23.06.2022

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Ricotta traditionell 10 kg / Beutel		
ARTIKELNUMMER:	27850		
GTIN EINHEIT:	-	GTIN UMVERPACKUNG:	-



VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Molkeneiweißkäse		
VERWENDUNGSZWECK:	Verarbeitende Industrie		
VERPACKUNG:	Einheit: Vakuumverpackt in einem 10 kg Siegelrandbeutel aus Polyethylen und Polyamide, mit Etikettenaufkleber, der die gesetzlich vorgeschriebenen Hinweise enthält.		
	Umverpackung:	E2 Kiste	
ZUTATEN:	Molke aus pasteurisierter Milch, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz		
FORMBESCHREIBUNG:	Erhält die Form des Vakuumbeutels		
MINDESTHALTBARKEIT:	15 Tage ab Produktionsdatum		
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C		

LOGISTISCHE DATEN:				
Nettogewicht / Einheit:	kg	10	Inhalt / Einheit:	1
Einheiten / Umverpackung:	2		Maße Umverpackung:	cm 60 x 40 x 20 (L x B x H)
Gewicht Umverpackung:	kg	22,21	Umverpackung / Lage:	4
Lagen / Palette:	8		Palettenhöhe:	c m 174 incl. Palette
Nettogewicht Palette	kg	640	Bruttogewicht Palette:	kg ca. 735 incl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Daten angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_ 27850

Rev. 08
23.06.2022

NÄHRWERTANGABEN:	Durchschnittlich/100g:			
Brennwert:	596,1	kJ	143,2	kcal
Fett:	10,0	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	7,3	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 griesig

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 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:	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
Daten angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement