



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50870

Rev. 07
18.07.2022

| | | | |
|---------------------|-------------------------|--------------------|----------------|
| ARTIKELBEZEICHNUNG: | Mozzarella 100 g Beutel | | |
| ARTIKELNUMMER: | 50870 | | |
| GTIN EINHEIT: | 4012642000238 | GTIN UMVERPACKUNG: | 14012642000235 |



| | |
|---------------------------------|--|
| KÄSEGRUPPE: | Pasta-Filata Käse |
| VERKEHRSBEZEICHNUNG: | Mozzarella |
| VERWENDUNGSZWECK: | LEH, C&C, Großhandel |
| VERPACKUNG: | Einheit: Verpackung vom Typ „Pillow Pack“ aus einer Verbundfolie aus Nylon und Polyethylen. |
| | Umverpackung: Karton |
| ZUTATEN: | Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen. |
| BESCHREIBUNG: | Klassische Mozzarella Form, leicht oval, fast kugelförmig, Durchmesser ca. 4,5 cm In Salzlake verpackt. |
| MINDESTHALTBARKEIT: | 26 Tage ab Produktionsdatum |
| TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR: | +4 °C - +7 °C |

| LOGISTISCHE DATEN: | | | | | |
|-------------------------|----|-----|-------------------------|----|------------------------|
| Nettogewicht/ Einheit: | g | 100 | Inhalt/ Einheit: | 1 | |
| Einheiten/ Karton: | 20 | | Maße Karton: | cm | 29,5 x 25 x 11 (LxBxH) |
| Bruttogewicht / Karton: | kg | 5,5 | Kartons / Lage: | 12 | |
| Lagen / Palette: | 10 | | Palettenhöhe: | cm | 125 inkl. Palette |
| Nettogewicht / Palette | kg | 240 | Bruttogewicht / Palette | Kg | ca. 684 inkl. Palette |

| | | | |
|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| BESCHREIBUNG | ERSTELLUNG | KONTROLLE | FREIGABE |
| Allg. Revision | Vertriebsabteilung | Qualitätsmanagement | Qualitätsmanagement |



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50870

Rev. 07
18.07.2022

| NÄHRWERTANGABEN: | durchschnittlich / 100 g: | | | |
|------------------------------------|---------------------------|----|-------|------|
| Brennwert: | 1012,9 | kJ | 243,8 | Kcal |
| Fett: | 18,6 | g | | |
| <i>davon gesättigte Fettsäuren</i> | 13,8 | g | | |
| Kohlenhydrate: | 0,50 | g | | |
| <i>davon Zucker</i> | 0,49 | g | | |
| Eiweiß: | 18,60 | g | | |
| Salz | 0,70 | 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: | Gleichmäßig geformte Käseteigkugel mit einer weißen, geschlossenen und überwiegend glatten Oberfläche; homogener schnittfester, leicht faseriger Teig von weich- elastischer Konsistenz; im Mundgefühl weich, leicht faserig und geschmeidig. |

| CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN: | | | |
|--------------------------|-----------|--------------|-------------|
| Trockenmasse: | 34 – 44 % | Fett in Tr.: | mind. 45 % |
| Wassergehalt: | 56 – 66 % | pH - Wert: | 5,30 – 5,60 |

| 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 | | |