



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_56010

Rev. 3  
30.06.2022

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Bio Ricotta 6 kg Beutel / Euro-Palette und Karton		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	56010		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000412	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	24012642000416



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

<b>LOGISTISCHE DATEN:</b>					
<b>Nettogewicht / Einheit:</b>	g	6000	<b>Inhalt / Einheit:</b>	-	
<b>Einheiten / Karton:</b>	2		<b>Maße / Kartons:</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
Allgemeine Revision	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_56010

Rev. 3

30.06.2022

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	502	kJ	122	kcal
Fett:	7,5	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	5,4	g		
Kohlenhydrate:	4	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 anzuwendender EU- Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose.		
GENTECHNIK:	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		

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Allgemeine Revision	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement