



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56080

Rev. 07
23.06.2022

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Ricotta 1,8 kg		
ARTIKELNUMMER:	56080		
GTIN EINHEIT:	4012642000252	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000259



VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Molkeneiweißkäse
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C
VERPACKUNG:	Einheit: Verpackt in einem Formsieb, zzgl. einer Schale aus Polypropylen, verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyethylenterephthalat und Polypropylen. Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt. Umverpackung: Karton
ZUTATEN:	Molke aus pasteurisierter Milch, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz
FORMBESCHREIBUNG:	Erhält die Form des Formsiebes (leicht konisch)
MINDESTHALTBARKEIT:	15 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht/ Einheit:	g	ca. 1800	Inhalt / Einheit:	1	
Einheiten / Karton:	6		Maße Karton:	cm	58 x 23 x 23 (L x B x H)
Bruttogewicht / Karton:	Kg	ca. 11,7	Kartons / Lage:	4	
Lagen/ Palette:	7		Palettenhöhe:	cm	177 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette	Kg	ca. 302	Bruttogewicht / Palette:	Kg	ca. 352 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Bild geändert	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56080

Rev. 07
23.06.2022

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
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 grießig

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 anzuwendendem 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
Bild geändert	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement