



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56300

Rev. 07
05.05.2021

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Ricotta 250 g		
ARTIKELNUMMER:	56300		
GTIN EINHEIT:	4012642000429	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000426



VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Molkeneinweißkäse
VERWENDUNGSZWECK:	LEH
VERPACKUNG:	Einheit: die Verpackung besteht aus einer Schale aus Polypropylen verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyethylenterephthalat und Polypropylen sowie einem Deckel aus Polypropylen
	Umverpackung: Karton
ZUTATEN:	Molke aus pasteurisierter Milch, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz
FORMBESCHREIBUNG:	Erhält die Form der Schale (leicht konisch)
MINDESTHALTBARKEIT:	30 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - + 7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht / Einheit:	g	250	Inhalt / Einheit:	-	
Einheiten / Karton:	12		Maße / Karton:	cm	36 x 24 x 13 (B x T x H)
Bruttogewicht / Karton:	kg	3,4	Kartons / Lage:	9	
Lagen / Palette:	10		Palettenhöhe:	cm	145 inkl. Palette
Nettogewicht Palette:	kg	270	Bruttogewicht Palette:	kg	330 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Verpackungsangaben geändert	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_56300

Rev. 07

05.05.2021

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 – 6,20

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Escherichia coli:	< 10 KbE / g	Salmonella spp:	Nicht nachweisbar in 25g
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 10 KbE / g	Listeria monocytogenes:	Nicht nachweisbar in 25g
RÜCKSTANDE/ SCHADSTOFFE:	Schwermetalle, Pestizide, PCB, Lösungsmittel, Mykotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen sowie dem anzuwendenden EU-Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose .		
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:	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		