



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_01431Rev. 11
15.02.2023

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Bio geriebener Mozzarella 3 kg Schale		
ARTIKELNUMMER:	01431		
GTIN EINHEIT:	4012642000405	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000402



KÄSEGRUPPE:	Pasta-Filata Käse
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Schnittfester Mozzarella gerieben
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C, verarbeitende Industrie
VERPACKUNG:	Einheit: die Verpackung besteht aus einer Schale aus Polypropylen verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyethylenterephthalat und Polypropylen. Das Produkt wird unter Schutzatmosphäre verpackt. Umverpackung: Karton
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch von ökologischem Landbau aus der EU, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
FORMBESCHREIBUNG:	Rautenstreifen, ca. 0,4 x 0,4 x 1,3 cm
MINDESTHALTBARKEIT:	20 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht / Einheit:	g	3000	Inhalt/ Einheit:	-	
Einheiten / Umverpackung:	2		Maße / Umverpackung:	cm	32,6 x 26,9 x 19,0 (L x B x H)
Bruttogewicht / Umverpackung:	kg	6,435	Umverpackungen / Lage:	10	
Lagen / Palette:	9		Palettenhöhe:	cm	186 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette	kg	540	Bruttogewicht / Palette:	Kg	604,15 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Ergänzung Bio-Kontrollstelle	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_01431Rev. 11
15.02.2023

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100g:			
Brennwert:	kJ	1304	kcal	314
Fett:	24,0	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	17,2	g		
Kohlenhydrate:	1,8	g		
<i>davon Zucker</i>	1,6	g		
Eiweiß:	23,0	g		
Salz:	0,50	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Geruch:	Einwandfrei, frisch, leicht milchsauer, produkttypisch, ohne Fremdgeruch		
Geschmack:	Neutral, ohne Fremdgeschmack, leicht milchsauer, produkttypisch, leicht salzig		
Aussehen / Konsistenz / Textur:	Mittelgroße, in Rechtecke geschnittene Käsestücke, mit leicht gelblicher glatter Oberfläche. Schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter- elastischer Konsistenz. Im Mundgefühl bissfest, leicht faserig und geschmeidig.		
CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN: (durchschnittlich / 100 g)			
Trockenmasse:	48 – 53 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	47 – 52 %	pH - Wert:	5,10 – 5,40

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.JJJJ		
HERSTELLER / ANSCHRIFT:	Francia Mozzarella GmbH Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) ÖKO-Kontrollstellenummer: DE-ÖKO-034 Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		