



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 | | |