



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_03120

Rev. 09

15.02.2023

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Mozzarella Sticks 3 kg /Schale		
ARTIKELNUMMER:	03120		
GTIN EINHEIT:	4012642000092	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000099



KÄSEGRUPPE:	Pasta-Filata Käse
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Schnittfester Mozzarella
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhändler, C+C
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, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
FORMBESCHREIBUNG:	Elastische, an den Enden abgerundete Stange Durchmesser ca. 1cm; / Länge ca. 22-23 cm / Gewicht ca. 47 g
MINDESTHALTBARKEIT:	15 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4°C - +7°C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht/ Einheit:	g	3000	Inhalt/ Einheit:	ca. 63	
Einheiten/ Karton:	2		Maße Karton:	cm	33 x 27 x 19 (L x B x H)
Bruttogewicht / Karton:	kg	6,35	Kartons /Lage:	10	
Lagen/ Palette:	9		Palettenhöhe:	c m	186 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette:	kg	540	Bruttogewicht / Palette:	kg	596 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Allg. Revision	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_03120

Rev. 09

15.02.2023

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100g:			
Brennwert:	1087	kJ	kcal	255
Fett:	21,4	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	16,1	g		
Kohlenhydrate:	0,8	g		
<i>davon Zucker</i>	0,56	g		
Eiweiß:	23,6	g		
Salz	0,5	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, frisch, leicht mild milchsäuerlich, produkttypisch, ohne Fremdgeruch.
Geschmack:	Einwandfrei, frisch, mild milchsäuerlich, produkttypisch, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack.
Aussehen/Konsistenz/ Textur:	Gleichmäßig, zylindrisch geformte Käsestange mit weißer, glatter, geschlossener Oberfläche, schnittfester leicht faseriger Teig von kompakter- elastischer Konsistenz, im Mundgefühl bissfest, leicht faserig und geschmeidig

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	42 – 48 %	Fett in Tr.:	mind. 40 %
Wassergehalt:	52 – 58 %	pH - Wert:	5,20– 5,60

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.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		