



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**STP\_50200**Rev. 10  
15.02.2023

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Geriebener Mozzarella 3 kg Schale		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	50200		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000078	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	14012642000075



<b>KÄSEGRUPPE:</b>	Pasta-Filata Käse				
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Schnittfester Mozzarella gerieben				
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	Gastronomie, Großhandel, C&C, verarbeitende Industrie				
<b>VERPACKUNG:</b>	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			
<b>ZUTATEN:</b>	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen				
<b>FORMBESCHREIBUNG:</b>	Rautenstreifen, ca. 0,4 x 0,4 x 1,3 cm				
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	20 Tage ab Produktionsdatum				
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - +7 °C				
<b>LOGISTISCHE DATEN:</b>					
<b>Nettogewicht / Einheit:</b>	g	3000	<b>Inhalt/ Einheit:</b>	-	
<b>Einheiten / Umverpackung:</b>	2		<b>Maße / Umverpackung:</b>	cm	32,6 x 26,9 x 19,0 (L x B x H)
<b>Bruttogewicht / Umverpackung:</b>	kg	6,435	<b>Umverpackungen / Lage:</b>	10	
<b>Lagen / Palette:</b>	9		<b>Palettenhöhe:</b>	cm	186 inkl. Palette
<b>Nettogewicht / Palette</b>	kg	540	<b>Bruttogewicht / Palette:</b>	Kg	604,15 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Allg. Revision	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_50200

Rev. 10  
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:	<b>Francia Mozzarella GmbH</b> 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		