



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50500

Rev. 8
15.02.2023

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Mozzarella 21 g / 1 kg Schale		
ARTIKELNUMMER:	50500		
GTIN EINHEIT:	4012642000030	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000037



KÄSEGRUPPE:	Pasta-Filata Käse
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Mozzarella
VERWENDUNGSZWECK:	Gastronomie, Großhandel, C&C
VERPACKUNG:	Einheit: die Verpackung besteht aus einer Schale aus Polypropylen verschlossen mit einer Verbundfolie aus Polyethylenterephthalat und Polypropylen.
UMVERPACKUNG:	Karton
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
FORMBESCHREIBUNG:	Klassische Mozzarella Form, leicht oval, fast kugelförmig Durchmesser ca. 3,5 cm und Gewicht ca. 21 g
MINDESTHALTBARKEIT:	18 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht / Einheit:	g	1000	Inhalt / Einheit:	ca. 48	
Einheiten / Karton:	10		Maße Karton:	cm	40 x 25 x 35 (L x B x H)
Gewicht / Karton:	kg	16,3	Kartons / Lage:	10	
Lagen / Palette:	4		Palettenhöhe:	cm	155 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette:	kg	400	Bruttogewicht / Palette:	kg	ca. 676 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Allg. Revision	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50500

Rev. 8
15.02.2023

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	kJ	1012,9	kcal	243,8
Fett:	18,60	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	13,80	g		
Kohlenhydrate:	0,50	g		
<i>davon Zucker</i>	0,49	g		
Eiweiß:	18,60	g		
Salz:	0,70	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 geformte Käseteigkugel mit einer weißen, geschlossenen und überwiegend glatten Oberfläche; homogener schnittfester, leicht faseriger Teig von weich- elastischer Konsistenz; im Mundgefühl weich, leicht faserig und geschmeidig

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	32 – 43 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	57 – 68 %	pH - Wert:	5,30 – 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		