



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50700

Rev. 10
15.02.2023

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Mozzarella Platte 1 kg		
ARTIKELNUMMER:	50700		
GTIN EINHEIT:	4012642000085	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000082



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.
BESCHREIBUNG:	Gefaltetes Rechteck (ca. 57 x 37 x 0,6 cm)
MINDESTHALTBARKEIT:	18 Tage ab Produktionsdatum
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:					
Nettogewicht/ Einheit:	g	1000	Inhalt/ Einheit:	1	
Einheiten/ Karton:	10		Maße Karton:	cm	40 x 25 x 35 (LxBxH)
Bruttogewicht / Karton:	kg	17,5	Kartons / Lage:	10	
Lagen / Palette:	3		Palettenhöhe:	cm	120 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette	kg	300	Bruttogewicht / Palette	Kg	ca. 549 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Allg. Revision	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



PRODUKTSPEZIFIKATION

STP_50700

Rev. 10
15.02.2023

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	1012,9	kJ	243,8	Kcal
Fett:	18,6	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	13,8	g		
Kohlenhydrate:	0,50	g		
<i>davon Zucker</i>	0,49	g		
Eiweiß:	18,6	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:	Gefaltetes Rechteck, mit einer weißen und überwiegend glatten Oberfläche / Homogener schnittfester, leicht faseriger Teig von weich- elastischer Konsistenz / Im Mundgefühl weich, leicht faserig und geschmeidig

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	33 – 43 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	57 – 67 %	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 anzuwendenden 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		