



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_55300

Rev. 08  
15.02.2023

ARTIKELBEZEICHNUNG:	Bio Mozzarella 21 g / 250 g Beutel		
ARTIKELNUMMER:	55300		
GTIN EINHEIT:	4012642000146	GTIN UMVERPACKUNG:	14012642000143



KÄSEGRUPPE:	Pasta-Filata Käse		
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	Mozzarella		
VERWENDUNGSZWECK:	LEH, C&C, Großhandel		
VERPACKUNG:	Einheit: Verpackung vom Typ „Pillow Pack“ aus einer Verbundfolie aus Nylon und Polyethylen		
	Umverpackung:	Karton	
ZUTATEN:	Pasteurisierte Milch von ökologischem Landbau aus der EU, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen		
FORMBESCHREIBUNG:	Klassische Mozzarella-Form, fast kugelförmig, nur wenig größer als ein Taubenei: Durchmesser ca. 3,5 cm; Gewicht: ca. 21 g		
MINDESTHALTBARKEIT:	25 Tage ab Produktionsdatum		
TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:	+4°C - +7°C		

LOGISTISCHE DATEN:				
Nettogewicht/ Einheit:	g	250	Inhalt/ Einheit:	12
Einheiten/ Umverpackung:	12		Maße Umverpackung:	cm 30 x 25 x 11 (L x B x H)
Bruttogewicht / Umverpackung:	kg	5,6	Umverpackung/ Lage:	12
Lagen/ Palette:	10		Palettenhöhe:	cm 125 inkl. Palette
Nettogewicht / Palette	kg	360	Bruttogewicht / Palette:	Kg ca. 696 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Ergänzung Bio-Kontrollstelle	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_55300

Rev. 08  
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:	18,60	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:	34 – 44 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	56 – 66 %	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:	<b>Francia Mozzarella GmbH</b> 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		