



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_56015

Rev. 0  
07.02.2023

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	Bio Ricotta „Naturland“ 6 kg Beutel / H1 Palette und E2 Kiste		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	56015		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	4012642000641	<b>GTIN UMPACKUNG:</b>	14012642000648



<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Bio Molkeneiweißkäse
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	Cash & Carry, Großhandel, verarbeitende Industrie
<b>VERPACKUNG:</b>	Einheit: 6 Kg Siegelrandbeutel aus Polyethylen und Polypropylen Umverpackung: Kiste E2
<b>ZUTATEN:</b>	Molke aus pasteurisierter Milch von ökologischem Landbau aus der EU, Salz, Säuerungsmittel: Milchsäure
<b>FORMBESCHREIBUNG:</b>	Erhält die Form des Beutels
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	30 Tage ab Produktionsdatum
<b>TRANSPORT- UND LAGERTEMPERATUR:</b>	+4 °C - +7 °C

LOGISTISCHE DATEN:				
<b>Nettogewicht / Einheit:</b>	g	6000	<b>Inhalt / Einheit:</b>	-
<b>Einheiten / Kiste:</b>	4		<b>Maße / Kiste:</b>	cm 60 x 39 x 20 (B x T x H)
<b>Bruttogewicht / Kiste:</b>	kg	26	<b>Kisten / Lage:</b>	4
<b>Lagen / Palette:</b>	7		<b>Palettenhöhe:</b>	cm 155 inkl. Palette
<b>Nettogewicht / Palette:</b>	kg	672	<b>Bruttogewicht / Palette:</b>	kg 752 inkl. Palette

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Erste Ausgabe	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_56015

Rev. 0

07.02.2023

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	502	kJ	122	kcal
Fett:	7,5	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	5,4	g		
Kohlenhydrate:	4,0	g		
<i>davon Zucker</i>	3,8	g		
Eiweiß:	9,2	g		
Salz:	0,48	g		

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgerüche, fehlt fast völlig im kalten Zustand
Geschmack:	Neutral, ohne Fremdgeschmack, produkttypisch, leicht salzig
Aussehen/ Konsistenz/ Textur:	Gleichmäßig überwiegend glatte Oberfläche; sehr feine, breiige Konsistenz, im Mundgefühl weich, geschmeidig, teils griesig; da das Produkt warm verpackt wird, kann sich etwas Kondenswasser an der Oberfläche bilden

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN: (durchschnittlich / 100g)			
Trockenmasse:	21 - 24 %	Fett in Tr.:	mind. 30 %
Wassergehalt:	76 - 79 %	pH - Wert:	5,5 – 6,2

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Escherichia coli:	< 10 KbE / g	Salmonella spp:	Nicht nachweisbar in 25g
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 10 KbE / g	Listeria monocytogenes:	Nicht nachweisbar in 25g
RÜCKSTANDE/ SCHADSTOFFE:	Schwermetalle, Pestizide, PCB, Lösungsmittel, Mykotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen sowie dem anzuwendenden EU-Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält <b>Milcheiweiß</b> und <b>Laktose</b> .		
GENTECHNIK:	Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Mikroorganismen sowie ohne kennzeichnungspflichtige Zutaten nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 hergestellt.		
LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE:	Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie der anzuwendenden 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) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Erste Ausgabe	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement