

Produktspezifikation

Artikelnummer	3335
Produktbezeichnung	„Der Bäcker“ Mozzarella 40 x 15g, 43 % Fett i. Tr.
Restlaufzeit	14 Tage
Nettofüllmenge	650 g
Abtropfgewicht	600 g
Lieferant	Novo-Food Lebensmittel GmbH, Josef-Wassermannstraße 50, 86316 Friedberg
EG-Nummer	DE BY 70677 EG



Zutaten (in absteigender Reihenfolge):

past. Kuhmilch, Salz, tierisches Lab, Säureregulator: Zitronensäure

Besondere Produktmerkmale oder Hinweise zum Produkt

„Pasta-Filata“-Käse in Lake; Unter Schutzatmosphäre verpackt

Produktbeschreibung/Sensorik

Äußeres Aussehen	weiße, glatte, feucht glänzende Oberfläche, leicht in Lake liegend
Inneres Aussehen	weißer, geschlossener Käseteig mit typischer Pasta Filata Maserung
Konsistenz	homogener, geschlossener Käseteig mit faserartiger Struktur
Geruch	frisch, angenehm nach Milch und Rahm
Geschmack	frisch, angenehm nach Milch und Rahm
Lagerbedingungen	+ 2 °C - 7 °C

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE/ g
Coliforme	k.A.
E-Coli	< 100
Listeria monocytogenes	neg./25g
Salmonellen	neg./25g
Gesamtkeimzahl	k.A.
Koag.pos.Staphylokokken	< 100

Chemisch physikalische Eigenschaften

Parameter	Standard	Toleranz
Trockenmasse %	43	2,5
F.i.Tr. %	43	
Kochsalz %	0,3	
PH-Wert	5,75	0,35

Durchschnittliche Nährwerte (Angaben können auf wissenschaftlich anerkannten Nährwerttabellen, Berechnungen oder Laboranalysen basieren)

Hauptnährstoffe	Referenzmenge an Energie und Nährstoffen für einen durchschnittlichen Erwachsenen	Durchschnittswert Nährstoff je 100g
Energie (kJ/kcal)	8400/2000	1056/254
Fett (g)	70	19,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	20	14
Kohlenhydrate (g)	260	1,2
davon Zucker (g)	90	1
Eiweiß (g)	50	18,5
Salz (g)	6	0,2

Allergene

Allergene laut VO (EG) 1169/2011 Anhang II	Laut Rezeptur enthalten	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	k.A.
Krebstiere und Krebserzeugnisse	Nein	k.A.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Milch (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekanuss, Paranuss, Pistazie, Makadamianuss, und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂	Nein	k.A.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	k.A.

Erklärung zu genetisch veränderten Lebensmittel (GVO's)

Das Produkt wird ohne Anwendung von GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Es besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F

Erklärung zu dem Verpackungsmaterial

Das verwendete Verpackungsmaterial entspricht den europäischen Gesetzgebung für Verpackungen, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.

Technische Daten

Bruttogewicht Liefereinheit	683 g
Abmessung Einzelverpackung	275mm x 180mm x 40mm
Abmessung Karton	280mm x 185mm x 140mm
Verpackungsmaterial Einzelverpackung	PP- Schale mit Oberfolie
Schalen pro Karton	2 Schalen
Palettierung	10 Lagen je 16 Kartons
EAN Einzelverpackung	40 08683 0 3335 9
EAN Umverpackung	40 08683 1 3335 6
EAN Palette	40 08683 2 3335 3

Dieses Produkt ist zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung geeignet. Es wird nach den HACCP-Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU.



Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie beispielsweise eine falsche Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeitsdauer verringern sowie die Qualität des Produktes negativ beeinflussen.

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Weitere Informationen und Kontakt finden Sie unter www.novo-food.biz