

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung/ product description

Artikelnummer/ item number	1966
Produktbezeichnung product description	Mozzarella 45%, 6 x 1kg Scheiben Mozzarella 45% slices
Verkehrsbezeichnung legal description	Mozzarella schnittfest 45% Fett i.Tr. Mozzarella sliceable 45% fat i. d. m.,
Käsegruppe cheese type	Pasta filata
Produktformat product dimensions	Runde Scheiben Ø ca. 10 cm Slices approx.

2. Herstellerinformation/ producer information

Zulassungsnummer/ health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer/ organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24- Stunden/ 24h hotline	+49 (0) 8065/ 18 99 00
Ein HACCP-Konzept ist seit 1998 eingeführt HACCP Concept implemented in 1998	CCP1: Metalldetektor CCP1: metal detector

3. Herstellererklärung/ declaration producer

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen EU lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entspricht.
- die Angaben der Produktdenkulation den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.
- das Produkt im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 keine GVO enthält.
- Alle vorherigen Spezifikationen verlieren ihre Gültigkeit.

Frischpack declares herewith that

- the goods delivered comply with valid regulations of food law (laws, regulations and directives).
- product declaration complies with legal standards.
- According to EU-legislation No. 1829/2003 and No. 1830/2003 the product does not contain GMO-substances.
- Validity of all former specifications expires.

4. Zertifiziert nach/ Certification

International Food Standard (IFS) seit März 2004/ since March 2004

British Retail Consortium (BRC) seit Februar 2007/ since February 2007

Bio Zertifikat seit August 2001/ since August 2001

5. Rückverfolgbarkeit/ traceability

Die Rückverfolgbarkeit wird gewährleistet durch Produktionscode und/oder MHD.

Auf den Lieferpapieren sind alle Chargennummern und MHD's der jeweiligen Lieferung verzeichnet.

The traceability is ensured by production code and/or best before date. All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents

8. Änderung gültig ab: 01.10.2017 von: Anett Schober / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

6. Verpackung/ packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt/ content	1000 g
Art der Verpackung/ type of packaging	Schale mit Oberfolie/ tray with top film
Schutzatmosphäre/ protective atmosphere	Kohlendioxid/ carbon dioxide (CO ₂) Stickstoff/ nitrogen (N ₂)
Material/ material	Schale Tiefziehfolie/ tray: deep-drawing film (PET/EVEP) Oberfolie Verbundfolie/ composit top film (OPA/EVOH)

Umverpackung/ secondary packaging

Inhalt/ content	6 x 1000g je Karton/ box
Material/ material	Karton/ cardboard

Transporteinheit/ transport unit

Palettentyp/ pallet type	Europalette/ Euro-pallet
Gebinde/ trading unit	9 je Lage/ per layer
Lagen/ layer	7 je Palette/ pallet

7. Handhabung/ handling

Transport und Lagerbedingungen/ Conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (tt.mm.jj)/ best before (dd.mm.yy)	90 Tage/ days
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	60 Tage/ days

8. Inhaltsstoffe/ ingredients

Zutatenliste nach LMIV/ ingredients list according to Regulation (EU) No 1169/2011

Nicht Deklarationspflichtig
Not to declare

Zusammensetzung/ composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Reifungskulturen, mikrobielles Lab.
Pasteurized Cow's milk, salt, starter, microbial rennet.

8. Änderung gültig ab: 01.10.2017 von: Anett Schober / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

9. Chemische-Physikalische Anforderungen/ chemical-physical requirements

Parameter	Min	max	Bestimmungsmethode/ method
Wasser/ water	44%	49%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse/ dry matter	51%	56%	VDLUFA C 35.3
Fett/ fat	22%		VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	44%	51%	berechnet/ calculated
wff/ moisture on fat free cheese	54%	63%	berechnet/ calculated
Salz/ salt	0,8%	1,7%	VDLUFA C 10.6.2
pH-Wert/ pH-value	5,0	5,7	VDLUFA C 8.2

10. Mikrobiologische Anforderungen/ microbiological requirements

Parameter	Richtwert/ guidance level	Grenzwert/ limit	Bestimmungsmethode/ method
Hefen/ yeast	< 1 x 10 ⁵ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Schimmel/ mould	< 1 x 10 ³ KbE/g		VDLUFA M 7.7.2
Enterobacteriaceae	< 1 x 10 ⁴ KbE/g		VDLUFA M 7.4.2
Escherichia coli		< 1 x 10 ³ KbE/g	ISO 16649-2
Listeria monocytogenes		n.n. in 25g	ISO 11290-1
Salmonellen/ salmonellae		n.n. in 25g	ISO 6579

11. Sensorik/ sensory

Aussehen/ appearance	rindenlos, strukturierte Oberfläche, keine Lochung without rind, textured surface, no wholes
Farbe/ colour	weißlich - cremefarben/ whitish - creamy
Konsistenz/ texture	streifig, fasrig, leicht mürbe, schnittfest/ streaky, fibrous, firm
Geruch/ aroma	mild, leicht säuerlich/ mild, slightly tartish
Geschmack/ flavour	mild, leicht säuerlich/ mild, slightly tartish

12. Allergene/ allergens

Milch und Milcherzeugnisse Käse (Milcheiweiß, Lactose in Spuren)
 Milk and products thereof: cheese (proteine, lactose in traces)

8. Änderung gültig ab: 01.10.2017 von: Anett Schober / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

13. Nährwertangaben je 100g (Durchschnittswerte)/ nutritional values

Energie/ energy	1332/ 320	kJ/kcal
Fett ¹ / fat ¹	24	g
davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	16,2	g
Kohlenhydrate/ carbohydrates	0,6	g
davon Zucker ² / of which sugar ²	0,6	g
Eiweiß/ protein	25,5	g
Salz/ salt	1,25	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum/ fatty acid spectrum varies seasonal due to different feeding

² Lactosefrei bei einem Zuckergehalt von <0,1g/ lactose free if sugar content <0,1g

8. Änderung gültig ab: 01.10.2017 von: Anett Schober / Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.