

1. Artikelinformationen

Artikelnummer	0-6618-01
Artikelbezeichnung	Bayernland - Mozzarella, Kugel in Lake
	VLOG
GTIN	4002174266189
Statistische Warennummer	04061030
Mengenvariabler Artikel	Nein
Restlaufzeit ab Eingang beim Kunden	18 Tage/Days

Zusammensetzung der Versandeinheit:

10x 2-6925-01 Bayernland - Mozzarella, Kugel in Lake (220g/ATG:125g)

GTIN:

04002174066185

2. Produktinformationen

2.1 Bezeichnung des Lebensmittels

	rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Verkehrsbez.)
2-6925-01	Mozzarella

2.2 Zutaten

	Zutatentext (Spezifikation)
2-6925-01	MILCH, Speisesalz, Lab, Säuerungsmittel Citronensäure

	verwendete Labsorte
2-6925-01	Lab mikrobiell

	Anteil [%]	Milch	Erhitzungsart
2-6925-01	100%	Kuhmilch	Pasteurisierung

2.3 Sensorische Anforderungen

2-6925-01	Aussehen Äußeres	ohne Rinde
	Aussehen Inneres	porzellanweiß, ohne Lochung, geschlossen
	Geruch	angenehm, säuerlich
	Geschmack	angenehm, säuerlich
	Konsistenz/Textur/Gefüge	plastisch, faserig

2.4 Chemische Anforderungen

		MIN	SOLL	MAX
2-6925-01	Fett absolut	%	17	21
	Fettgehalt in der Trockenmasse	%	45	50
	pH-Wert		5,6	6,3
	Salz (Na x 2,5)	g	0,3	0,5
	Trockenmasse	%	36	41

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.5 Bakteriologische Anforderungen

			Soll (<)	Max
2-6925-01	Enterobacteriaceae	cfu/g	1.000	10.000
	Escherichia coli	cfu/g	100	1.000
	Coliforme	cfu/g	1.000	10.000
	Hefen	cfu/g		100.000
	Schimmelpilze	cfu/g		1.000
	Pseudomonaden	cfu/g		100.000
	Listeria monocytogenes	cfu/25g		0
	Salmonellen	cfu/25g		0
	Staphylokokkus aureus	cfu/g		100

2.6 Ernährungsphysiologische Hinweise

			Anteil/ 100g			
2-6925-01	Energie in kJ	kJ	1.026			
	Energie in kcal	kcal	247			
	Fett	g	19			
	davon gesättigte Fettsäuren	g	12			
	Kohlenhydrate	g	1			
	davon Zucker	g	1			
	Eiweiß	g	18			
	Salz (Na x 2,5)	g	0,5			

2.7 Sonstige Produkteigenschaften

2-6925-01	Rinde zum Verzehr geeignet	N/A
	Rindengereift	-
	geeignet für vegane Ernährung	-
	Halal zertifiziert	-
	Kosher zertifiziert	-
	geeignet für vegetarische Ernährung	+
	Laktose-frei i.S. von < 0,1g/100g	-
	Glutenfrei i.S. von <0,002g/100g	+
	Produkt (ohne Verpackung) wärmebehandelt?	-
	Unter Schutzatmosphäre (nicht Vakuum) verpackt?	-

3. Gesetzliche Anforderungen

Die einschlägigen deutschen und europäischen Rechtsvorschriften des Lebensmittelrechts, des Eichrechts und des Umweltrechts werden eingehalten.

3.1 Allergene

**laut Rezeptur
enthalten**

2-6925-01	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)	+
	Eier und Eierzeugnisse	-
	Gluten od. glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse	-
	Fisch und Fischerzeugnisse	-
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
	Soja und Sojaerzeugnisse	-
	Schalenfrüchte	-
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
	Senf und Senferzeugnisse	-
	Sesam und Sesamerzeugnisse	-
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg o.10mg/l)	-
	Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
	Weichtiere und deren Erzeugnisse	-

3.2 Gentechnologie

Eine Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen bei Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen ist im Sinne der geltenden deutschen und europäischen Rechtsvorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 ausgeschlossen. Das Produkt entspricht darüber hinaus den Anforderungen des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) und darf mit "ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden.

2-6925-01	"ohne Gentechnik" zertifiziert	+
-----------	--------------------------------	---

3.3 Anforderungen Bioprodukt

2-6925-01	Bio-Produkt	-
-----------	-------------	---

4. Lager und Transportbedingungen

Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein. Produkte sollen nicht über längeren Zeitraum Licht oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

	Min	Max
Transporttemperatur	2°C	6°C
Deklarierte Lagertemperatur (laut Verpackung)	2°C	7°C
Lagertemperatur (empfohlen für Zwischenlagerung)	4°C	7°C

2-6925-01	Nettogewicht (Nennfüllmenge laut Verpackung)	220 Gramm
-----------	--	-----------

2-6925-01	Mengenvariabler Artikel	Nein
-----------	-------------------------	------

Versandeinheit-Faktor	10 Stück	pro	1
-----------------------	----------	-----	---

Palettenfaktor	12 Lage(n)	á	16
----------------	------------	---	----

5. Änderungen

Die Bayernland eG überprüft diese Produktspezifikation im 1-jährigen Turnus auf Aktualität.

- Qualitätsmanagement -

Diese Spezifikation wurde mit dem PC erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Bayernland eG, Breslauer Straße 406, 90471 Nürnberg
 Tel. 0049 (0)911/ 4140 – 0, Fax 0049 (0)911/ 4140 – 377, qm-spezifikation@bayernland.de, www.bayernland.de