

Mozzarella 40 % 15 kg

Algemeine Information

Mozzarella schnittfest 40 % Fett i.Tr., aus pasteurisierter Milch

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, mikrobielles Lab, Calciumchlorid, Käsereikulturen

Milder Käse, vielseitig verwendbar

Sensorische Anforderungen

Aussehen Äußeres	: geschlossener Teig,
Aussehen, Inneres	: weißlich bis hellgelb
Geruch und Gernschmack	: angenehm frisch
Konsistenz	: schnittfest, elastisch

Chemische und fysische Anforderungen

Parameter	Standard	Toleranz	Analysenmethode	Häufigkeit
Fett %	siehe Fett i. Tr.	--	--	--
Trockenmasse %	52	2/-2	IR	1/Tagesproduktion
Fett i. Tr. %	40	4/-1	berechnet	1/Tagesproduktion
Kochsalz %	0.8	0,3/-0,3	IR	1/Tagesproduktion
Phosphatase	--	--	--	--
Hemstoffgehalt (Rohmilch)	negativ	--	Charm-test	in Rohmilch 1x / Tour und Tank

Mikrobiologische Eigenschaften

Mikroorganismen	KBE	Referenzmethode	Häufigkeit
Listeria monocytogenes	neg/25g	extern	1/Jahr produktgruppe
K (+) Staphylokokken	<100/g	BP-RPF Agar	1/Tagesproduktion
Salmonellen	neg/25g	extern	1/Jahr.
Coliforme	<10.000/g	Coli ID-Agar	1/Tagesproduktion
Escherichia coli	<100/g	Coli ID-Agar	1/Tagesproduktion
Hefen	--	--	--
Schimmel	K.s.K.	Prüfung Produkt	Ende MHD
Produkttypische Mikroorganismen	--	--	--

Nährwert (per 100 g)

Brennwert	1313 kJ /3 16 kcal
Eiweiß	25 g
Kohlenhydrate	0.0 g
- Davon Zucker	0.0 g
- Davon Laktose	<0.1
Fett	24 g
- Davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Balaststoffe	0.0 g
Natrium	0.3 g
Salz	0.8 g

Trigona Dairy Trade BV – Postbus 139 – 6940 AA Didam – The Netherlands

Rabobank accountno. 10.41.42.731 – IBAN NL44RABO0104142731 – SWIFT BIC RABONL2U – VATnr. NL804572057B01 – COC nr. 30130720

All our offers and contracts are based on MPC conditions and M.P.C. arbitration regulations as filed at the District Registrar's Office in The Hague, The Netherlands.



201401001 tw

Allergene

Milch (Kuh), Laktose < 0.1

GVO und aus GVO stammende Zutaten

Das Produkt wird ohne Anwendung eines 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.

Verpackung

Kunststoff Schrumpfbeutel. Ca 15 kg, Pallet ca 288kg 1200mm x 800 mm x540mm, ca. 606 kg

Lager und Transportbedingungen

Gekühlt (0 – 2 °C) mindestens haltbar bis:

Mindesthaltbarkeit 180 Tage(inkl Mindestreifezeit)

Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Country of origin

Österreich

Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Rückstände und Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird 2 x jährlich auf Rückstände und Kontaminanten untersucht.

Dieses Produkt wurde NICHT mit ionisierenden Strahlen behandelt

Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet. Es bestehen keine Bedenken hinsichtlich des Verzehrs dieses Produkts durch sensible Verbrauchergruppen (sogenannte YOPIs, das sind Kinder, Senioren, Schwangere und immungeschwächte Menschen). Angaben für Personen mit Allergien oder Unverträglichkeiten finden sich unter Punkt 2.8.

Die Rückverfolgbarkeit ist auf jeder Stufe der Verarbeitung gewährleistet.

Die verwendeten primären Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit dem entsprechenden Nahrungsmittel bestimmt und entsprechen den Rechtsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden europäischen Einzelmaßnahmen wie z. B. Verordnung (EG) Nr. 10/2011 (wo zutreffend).

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

Trigona Dairy Trade BV – Postbus 139 – 6940 AA Didam – The Netherlands

Rabobank accountno. 10.41.42.731 – IBAN NL44RABO0104142731 – SWIFT BIC RABONL2U – VATnr. NL804572057B01 – COC nr. 30130720

All our offers and contracts are based on MPC conditions and M.P.C. arbitration regulations as filed at the District Registrar's Office in The Hague, The Netherlands.



201401001 tw