

PRODUKTSPEZIFIKATION Nr. 660801

1. Artikelbezeichnung

Bayernland Mozzarella Minis 1000g

Pasta Filata Käse; 4 x 1 kg

Art. Nr. 660801

2. Produktbeschreibung

2.1 Zutaten:

Milch, Speisesalz, Lab, Säuerungsmittel Citronensäure
Labsorte: mikrobiell

2.2 Sensorische Anforderungen:

Aussehen Äußeres: ohne Rinde, glatt, kleine Kugeln

Aussehen Inneres: porzellanweißer Teig ohne Lochung

Gefüge/Konsistenz/Textur: plastisch, faserartige Struktur

Geruch und Geschmack: frisch, angenehm, mild

2.3 Chemische Anforderungen:

Trockenmasse: mind. 40 %

Fettgehalt absolut: ca. 19 %

Fett i. Tr.: mind. 40 %

pH-Wert: 5,8 - 6,1

Salz (NaCl): 0,4 - 0,7 %

Gehalt an Pestiziden und Schwermetallen gemäß der Gesetzgebung.

2.4 Bakteriologische Anforderungen:

Anzustrebende Grenzwerte:

Enterobakterien /g: Zielwert = < 1000 Warnwert = 10000

E.-coli /g: Zielwert = < 100 Warnwert = 1000

Koagulase positive Staphylokokken / g: < 100

Salmonellen: neg. 25/g

Listeria monocytogenes: neg. 25/g

Die Produktoberfläche muss sauber und frei von sichtbarem Fremdschimmel sein.
Pathogene Keime müssen abwesend sein.

2.5 Ernährungsphysiologische Hinweise

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	1086 kJ / 261 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	21 g
Salz (Na x 2,5)	0,50 g

3. Gesetzliche Anforderungen

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien entsprechen den einschlägigen bundesdeutschen Gesetzen und Verordnungen sowie den geltenden EU-Bestimmungen in der jeweils aktuellen Fassung.

3.1 Allergene

Keine weiteren Allergene nach VO (EU) 1169/2011, Anhang II, außer Kuhmilch (einschließlich Laktose)

3.2 Gentechnologie

Das Produkt entspricht den EG-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003). Eine Kennzeichnungspflicht besteht nicht.

4. Lager und Transportbedingungen

Die empfohlenen Lager- und Transporttemperaturen liegen bei +4 bis +7 °C.
Die Lagerräume müssen gut gelüftet und frei von Fremdgerüchen sein.

5. Änderungen

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

Nürnberg, 29.10.2014

- Qualitätsmanagement -
Bayernland eG, Nürnberg

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