

Produktspezifikation

1. Produktbeschreibung / product description

Artikelnummer / item number	5984
Produktbezeichnung product description	Mozzarella 40% 10x1kg gerieben, AFMO Mozzarella 40%, grated
Verkehrsbezeichnung legal description	Mozzarella schnittfest 40% Fett i. Tr., gerieben Mozzarella sliceable 40 % fat i. d. m., grated
Käsegruppe cheese type	Pasta Filata Pasta Filata
Produktformat product dimensions	gerieben, ca. 3-4 mm grated, approx. 3-4 mm
Art der Milcherhitzung type of milk heating	Pasteurisierung pasteurization

2. Herstellerinformation / producer information

Zulassungsnummer / health mark	DE-BY-13136 EG
Öko-Kontrollnummer / organic control No.	DE-ÖKO-003
Krisenkontakt: 24h Hotline / 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 / producer declaration

Frischpack bestätigt hiermit, dass

- die gelieferte Ware den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und Deutschlands entspricht.
- das Produkt im Sinne der Verordnungen (EG) 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO ist
- das Produkt nicht der VO (EU) 2015 / 2283 unterliegt (Novel Food)
- das Produkt die Anforderungen der EU zu Rückständen und Kontaminanten erfüllt
- das Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde
- das Verpackungsmaterial den Bestimmungen der VO (EG) Nr. 1935 / 2004 entspricht

Frischpack herewith declares, that

- the goods delivered comply with valid legal requirements of the European Union and Germany concerning food
- the products require no declaration concerning the Regulations (EC) No 1829 / 2003 and 1830 / 2003
- the product is not subject to the Regulation (EU) 2015 / 2283 (Novel Food)
- the product meets the requirements of the EU for residues and contaminants
- the product is not treated with ionizing radiation
- the packaging material complies with the Regulation (EC) No 1935 / 2004

4. Zertifizierungen / certifications

International Featured Standard (IFS) seit März 2004 / since March 2004
 IFS Broker seit August 2019 / since August 2019
 Bio Zertifikat seit August 2001 / since August 2001
 DIN EN ISO 14001 seit Mai 2014 / since May 2014
 DIN EN ISO 50001 seit Mai 2014 / since May 2014
 DIN EN ISO 45001 seit Mai 2020 / since May 2020

11. Änderung gültig ab: 25.04.2024. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

5. Rückverfolgbarkeit / traceability

Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178 / 2002 ist installiert und wird gewährleistet durch Produktionscode und / oder MHD.

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

The traceability according to Regulation (EC) No 178 / 2002 is installed and ensured by production code and/or best before date.

All production codes and best before dates are mentioned on the shipment documents.

6. Verpackung / packaging

Primärverpackung/ primary packaging

Inhalt / content	1000 g
Art der Verpackung / type of packaging	Schlauchbeutelfolie / Tubular bag film
Schutzatmosphäre / protective atmosphere	Kohlendioxid / carbon dioxide (CO ₂)
	Stickstoff / nitrogen (N ₂)
Material / material	Folie: OPA/PE EVOH / film:

Umverpackung / secondary packaging

Inhalt / content	10 x 1000g je Karton / box
Material / material	Karton / Cardboard

Transporteinheit / transport unit

Palettentyp / pallet type	Europalette / Euro-pallet
Gebinde / trading unit	8 je Lage / per layer
Lagen / layer	5 je Palette / per pallet

7. Handhabung / handling

Transport und Lagerbedingungen / conditions of transport and storage	+ 4 bis + 8°C
Mindesthaltbarkeit / best before	60 Tage / days
Angabe auf Produkt in tt.mm.jj / printed in dd.mm.yy	
Restlaufzeit (RLZ) bei Anlieferung / remaining shelf life at delivery	40 Tage / days

8. Zutaten / ingredients

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

Mozzarella schnittfest 40 % Fett i. Tr., Trennmittel: Kartoffelstärke.

Mozzarella sliceable 40 % fat i. d. m., anti-caking agent: potato starch.

Zusammensetzung / composition

Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Reifungskulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Trennmittel: Kartoffelstärke.

Pasteurized cow's milk, salt, starters, microbial rennet substitute, anti-caking agent: potato starch.

Ursprung / origin (Stand / state: 04/2024):

Der Käse stammt aus: EU

The raw material for the product is produced in:

Die Rohmilch stammt aus: EU

The raw milk comes from:

9. Chemische-Physikalische Anforderungen / chemical-physical requirements

Parameter	min.	max.	Bestimmungsmethode / method
Wasser / water	-	51%	VDLUFA C 35.3
Trockenmasse / dry matter	49%	-	VDLUFA C 35.3
Fett / fat	19%	26%	VDLUFA C 15.3.8
Fett i.Tr./ fat in dry matter	40%	44,9%	Berechnet / calculated
Wff / moisture on fat free cheese	-	-	Berechnet / calculated
Salz / salt	0,7%	1,8%	VDLUFA C 10.6.2

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 25 g	ISO 11290-1
Salmonellen / salmonellae		n.n. in 25 g	ISO 6579

*gilt ausschließlich für Rohware aus pasteurisierter Milch gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

*applies exclusively to raw materials made from pasteurized milk according to Reg. (EC) No 2073/2005

11. Sensorik / sensory

Aussehen / appearance	Regelmäßig gerieben, nicht klumpig / Regularly grated, not lumpy
Farbe / colour	Weiß bis leicht gelblich / White to slightly yellow
Konsistenz / texture	Elastisch bis geschmeidig, faserige Struktur / Elastic to smooth, fibrous structure
Geruch / aroma	Arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich / Milky, neutral to mild sour
Geschmack / flavour	Arteigen nach Milch, neutral bis mild säuerlich / Milky, neutral to mild sour

12. Allergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 / allergens according to Regulation (EU) No 1169/2011:

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

Milk and products thereof (including lactose).

11. Änderung gültig ab: 25.04.2024. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen. This specification replaces all previous versions.

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

Energie / energy	1224/294	kJ /kcal
Fett / fat	21	g
davon gesättigte Fettsäuren ¹ / of which saturates ¹	14	g
Kohlenhydrate / carbohydrates	2,3	g
davon Zucker / of which sugar	0,7	g
Eiweiß / protein	24	g
Salz / salt	1,3	g

¹ Fütterungsbedingt saisonale Schwankungen im Fettsäurespektrum / fatty acid spectrum varies seasonally due to differences in feeding

14. Weitere ernährungsrelevante Informationen / Further nutrition-relevant information

Ovo – Lakto vegetarisch / ovo-lacto vegetarian	Geeignet / suitable ja / yes	Zertifiziert / certified nein / no
Vegan	nein / no	nein / no
Kosher	nein / no	nein / no
Halal	ja / yes	nein / no
Glutenfrei (<20 mg/kg) / Gluten-free (<20 mg/kg)	ja / yes	nein/no

15. Änderungen zur Vorgängerversion

Änderung in Punkt 6
 Änderung in Punkt 13
 Anpassung an neue Formatvorlage

Mit freundlichen Grüßen,
Frischpack GmbH



i.A. Alena Dietz
 Quality Management