

Artikel-Nr. 7330

Mozzarella schnittfest 40%

1. Verkehrsbezeichnung

Mozzarella schnittfest, 40% Fett i. Tr.

2. Produktbeschreibung

Pasta filata-Sorte, 40% Fett in der Trockenmasse, nicht gereift

3. Zutaten

pasteurisierte Kuhmilch, Speisesalz, Säuerungskulturen, mikrobielles Lab

4. MO-Nr.

04061020

5. Verpackung (Grundangaben)

Vakuumfolie, Blockform; Blockmaß: ca. 50 x 30 x 10 cm; Blockgewicht: ca. 15 kg

Lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeitsbescheinigungen zu den eingesetzten Primärpackstoffen liegen vor.

Kennzeichnung gemäß §9 der ZZuV

-

6. Produktangaben

6.1 Chemisch-physikalische Angaben

Parameter	Zielwert	Min./Max. Werte	Analysenmethode*
Trockenmasse	52,0%	± 1,0%	102 +/- 2°C
Wassergehalt	48,0%	± 1,0%	102 +/- 2°C
Fettgehalt	21,0%	min. 20,0%	van Gulik, butyrometrisch
Fett i.d. Trockenmasse		min. 40,0%	Kalkulation
Eiweißgehalt	26,0%	min. 25,0%	Kjeldahl (N x 6,38)
Kochsalz	1,2%	0,8-1,5%	potentiometrisch
pH-Wert	5,4	5,1-5,6	pH-Meter

*) Die Analysen erfolgen auf der Basis nationaler (wie n. § 64 LFGB) bzw. internationaler Methoden (wie ADPI) oder daran ausgerichtet gleichwertiger Methoden.

6.2 Mikrobiologische Angaben

Parameter	Ziel-Wert (m)	Grenzwert (M)	Analysenmethode*
Enterobacteriaceae	< 100/g	1000/g	VRBD-Agar, 37°C, 24h
E. coli	< 1/g	10/g	TBX-Agar, 44°C, 24h
Coag. pos. Staphylococci	< 10/g	100/g	LFGB § 64
Hefen und Schimmelpilze	< 50/g	500/g	YGC-Agar, 25°C, 4 Tage
Clostridien	< 30/g	300/g	RCM, 30°C, 48h
Sulfitred. Clostridien	< 10/g	100/g	DRCM, 30°C, 72h
Salmonellen		neg. in 25g	LFGB § 64
Listeria monocytogenes		neg. in 25g	LFGB § 64

*) Die Analysen erfolgen auf der Basis nationaler (wie n. § 64 LFGB) bzw. internationaler Methoden (wie ADPI) oder daran ausgerichtet gleichwertiger Methoden.

7. Sensorische Angaben

Aussehen	rindenlos, strukturierte Oberfläche, weißlich-cremefarben
Konsistenz	elastischer Teig, schnittfest
Geruch / Geschmack	produkttypisch, mild, leicht säuerlich
weitere Angaben	

8. Nährwertangaben

durchschnittlich in 100g enthalten

kJ	1236
Kcal	297
Eiweiß	26,0 g
Kohlenhydrate	< 1,0 g
davon Zucker	< 1,0 g
Laktose	< 0,1 g
Fett	21,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,5 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	5,4 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,5 g
Transfettsäuren	0,6 g
Ballaststoffe	0,0 g
Natrium	0,5 g

9. Angaben zu Allergenen und Intoleranzen

9.1 Kennzeichnungspflichtige Allergene nach LMKV, Anlage 3 / EU-Richtlinie 2000/13/EG in der aktuell gültigen Fassung

Allergen	enthalten (ja/nein)	Inhaltsstoff
Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	Nein	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	
Eier und Eierzeugnisse	Nein	
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	
Milch und Milcherzeugnisse	Ja	Kuhmilch
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	Nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
Senf und Senferzeugnisse	Nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, als SO ₂ angegeben)	Nein	
Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein	

9.2 Allergene nach ALBA-Liste

1 Milcheiweiß	Ja	Kuhmilch
2 Laktose	Ja	Kuhmilch
3 Ei	Nein	
4 Sojaweiß	Nein	
5 Sojaöl / Sojalecithin	Nein	
06 Gluten	Nein	
7 Weizen	Nein	
8 Roggen	Nein	
9 Rindfleisch	Nein	
10 Schweinefleisch	Nein	
11 Hühnerfleisch	Nein	
12 Fisch	Nein	
13 Krebstiere und Muscheln	Nein	
14 Mais	Nein	
15 Kakao	Nein	
16 Hefe	Nein	
17 Hülsenfrüchte	Nein	
18 Nüsse	Nein	
19 Nussöl	Nein	
20 Erdnüsse	Nein	
21 Erdnussöl	Nein	
22 Sesam	Nein	
23 Sesamöl	Nein	
24 Glutamat	Nein	
25 Sulfite (E 220 – E 228)	Nein	
26 Benzoesäure + PHB (E 210 – E 219)	Nein	
27 AZO-Farbstoffe	Nein	
28 Tartrazin (E 102)	Nein	
29 Zimt	Nein	
30 Vanillin	Nein	
31 Koriander	Nein	
32 Sellerie	Nein	
33 Umbelliferae	Nein	
34 Karotte	Nein	
35 Lupine	Nein	
36 Senf	Nein	
Gelatine	Nein	Ursprung:

10. Lagerung und Haltbarkeit

Mindesthaltbarkeit Transport- und Lagertemperatur weitere Bedingungen	3 Monate max. 7 °C
---	-----------------------

11. Gentechnik

Das Produkt enthält keine GVO und besteht nicht aus solchen, ist nicht aus GVO hergestellt worden und enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Der Schwellenwert für zufällige und technisch unvermeidbare Kontaminationen von 0,9% bzw. 0,5% je Zutat wird nicht überschritten. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

12. Anmerkungen für besondere Ernährungsformen

	<u>Ja/Nein</u>
Kosher-Zertifikat vorhanden	Nein
Halal-Zertifikat vorhanden	Nein
geeignet für:	
- Ovo-Lakto-Vegetarier	Ja
- Veganer	Nein
- Diabetiker (Diabetes Mellitus)	Ja

13. Lebensmittelrechtliche Erklärungen

Das DMK erfüllt die Forderungen der jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien.
 Die Produkte werden auf der Grundlage der Guten Herstellungspraxis (GHP) sowie der Guten Laborpraxis (GLP) hergestellt, geprüft und vertrieben.

14. Angaben zur Lebensmittelsicherheit

Das DMK hat ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das unter anderem die Anforderungen des International Food Standard (IFS) erfüllt. Im Rahmen der Sorgfaltspflicht unterliegen sowohl die Prozesse als auch die Endprodukte einer ständigen Kontrolle durch die Qualitätssicherung. Das HACCP-Konzept basiert auf den Regeln des Codex Alimentarius. Das DMK verfügt über ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Produktions-Chargen auf der Grundlage der Anforderungen der EU-Verordnung 178/2002 identifizieren kann.

15. Allgemeines

Die aufgeführten Informationen basieren auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt des Ausgabedatums.
 Die Angaben sind den natürlichen und produkttechnischen Schwankungen unterworfen.

Die vorstehend genannten Zahlen und Fakten sind von uns nach bestem Wissen korrekt ermittelt worden und dienen Ihrer Information. Für die Verwendung dieses Produktes in Ihrer Rezeptur empfehlen wir, dass Sie die Daten und Eigenschaften unseres Produktes vor Einsatz in Ihrem Erzeugnis - z. B. in Labortests - prüfen.

Diese Produktinformation darf nicht für den Missbrauch von Patentrechten genutzt werden.

Vor Verwendung dieses Produktes ist von Ihnen zu prüfen, ob diese Produktspezifikation Ihren nationalen und gegebenenfalls zolltariflichen Bestimmungen entspricht. Änderungen sind uns schriftlich mitzuteilen.

16. Dokumentation

Erstelldatum:	05.06.2012	Revision:	10
---------------	------------	-----------	----

**Diese Produktspezifikation ist Bestandteil entsprechender Liefervereinbarungen.
 Das DMK behält sich prinzipiell Änderungen im Hinblick auf eine Produktverbesserung oder
 Änderungen im Produktionsprozess vor. Spezifikationsänderungen erfolgen ohne vorherige
 Ankündigung.**



i. V. Koch-Hartke



i.A. Petry