

## Produktspezifikation/Herstellereklärung



### Mozzarella

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Mozzarella mit 45% Fett i. Tr.
<b>Zutaten</b>	Hergestellt aus Kuhmilch, Säuerungsmittel Zitronensäure, Milchsäurekulturen, mikrobielles Lab, Salz Ohne Konservierungsstoffe
<b>Sensorik</b>	
Aussehen	Glatte Oberfläche, weiß
Inneres	Weißer Paste, ohne Lochung
Konsistenz	Elastisch, mittelfest
Geruch, Geschmack	Neutral bis leicht säuerlich, typisch milchig

#### Chemische Durchschnittsanalyse

Trockenmasse	2 h 105 °C	> 35%
Feuchtigkeit	Berechnet	< 65%
Wff	Berechnet	74%-76%
Fett absolut	van Gulik	> 16%
Fett i. Tr.	Berechnet	> 45%
NaCl	Erbacher	0,3 - 1,0%
pH	pH-meter	5,8 - 6,2

#### Mikrobiologische Werte

Das Produkt erfüllt die gültigen gesetzlichen Verordnungen

Durchschnittliche Nährwerte in 100 g	1 Portion (60g)	GDA(%)
Energiegehalt: 1016 kJ = 245 kcal	610 kJ/147 kcal	7%
Eiweiß 18,0 g	10,8g	22%
Kohlenhydrate 1,5 g	0,9g	0%
Zucker 1,5 g	0,9 g	1%
Fett 18,5 g	11,1g	16%
Ges. Fette 13 g	7,8 g	39%
Natrium 0,28 g	0,17 g	7%
Calcium 0,4	0,24	20

Dieses Produkt ist frei von Allergenen (Ausnahme Milchhaltsstoffe)

Dieses Produkt ist frei von Inhaltsstoffen, die den VO EG 1829/2003 und 1830/2003 unterliegen.

Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen.

#### Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Barbara Fiedler, Leitung Qualitätsmanagement

Siechen 11, 93413 Cham

Tel.: 09971/844-417 Fax: 09971/844-415