



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014 Ausgabe 3

Zutaten *Ingredienti*

pasteurisierte Kuhmilch <i>latte vaccino pastorizzato</i>	> 97,25%
Salz <i>sale</i>	0,75%
mikrobieller Labaustauschstoff <i>caglio microbico</i>	< 1,0%
Säuerungsmittel: Citronensäure <i>Acidificante: acido citrico</i>	< 1,0%

Deklarationsempfehlung *Dichiarazione di raccomandazione*

Zutatenverzeichnis *elenco degli ingredienti*

pasteurisierte Kuhmilch, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, Acidificante: acido citrico

Zubereitungshinweis *Consigli di preparazione*

nicht erforderlich

non richiesto

Aufbewahrungshinweis *Avviso di deposito*

Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +6 °C und dicht verschlossen, binnen 48 Stunden aufzubrauchen

Dopo l'apertura a +2 °C - +6 °C e la chiusura ermetica, utilizzare entro 48 ore.

Sensorische Eigenschaften *Proprietà organolettiche*

Aussehen:
Aspetto: glatte, geschlossener Oberfläche, rahmweißer Käseteig ohne Lochung
superficie liscia e chiusa, pasta di formaggio bianco panna senza perforazione

Konsistenz:
Consistenza: mittelfest
media compattezza

Geruch, Geschmack:
Odore, gusto: neutral bis leicht säuerlich, typisch milchig, frisch
da neutro a leggermente acido, tipicamente lattiginoso, fresco

Chemische Durchschnittsanalyse *Analisi chimica media*

Parameter	Methoden	Sollwerte
Trockenmasse: <i>Sostanza secca</i>	2h 105°C <i>2h 105°C</i>	45,0% - 51,0%
Feuchtigkeit: <i>Umidità</i>	Berechnet <i>Calcolato</i>	49,0% - 55,0%
Fett absolut: <i>Grasso assoluto</i>	van Gulik	20,5% - 25,0%
Fett in Trockenmasse: <i>Grasso in materia secca</i>	Berechnet	45,0% - 50,0%
Natriumchlorid: pH: <i>Cloruro di sodio: pH</i>	<i>Calcolato</i> Erbacher pH- Meter	0,50% - 1,10% 5,80 - 6,20



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014 Ausgabe 3

Mikrobiologische Werte Valori microbiologici (*1 bei, c=2)

n=5, c=0/ *2 bei n=5

Parameter	Einheit	Richtwert	Grenzwert	
			m	M
Salmonellen* ¹ <i>Salmonella</i> * ¹	25g	----	n.n.	---
Listeria monocytogenes* ¹ <i>Listeria monocytogenes</i> * ¹	25g	--	n.n. ≤	---
E. Coli* ² Koagulase positive <i>Coagulasi positivo</i>	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	1x10 ²	<1x10 ³
Staphylokokken* ² <i>Stafilococchi</i> * ²	kbE/ g	≤ 1x10 ¹	≤ 1x10 ²	<1x10 ³

Allergene (-: nicht vorhanden, +: vorhanden) Allergeni (-: non disponibile, +: disponibile)

glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Frutta a guscio e prodotti derivati</i>	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Uova e prodotti a base di uova</i>	- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Senape e prodotti derivati</i>	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Pesci e prodotti a base di pesce</i>	- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Semi di sesamo e loro derivati</i>	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	- Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen >10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO ₂) <i>Biossido di zolfo e solfiti (in concentrazioni >10mg/kg come SO2 totale)</i>	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Soia e prodotti a base di soia</i>	- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Lupini e loro prodotti</i>	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose <i>Latte e prodotti derivati, compreso il lattosio</i>	+ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Molluschi e loro prodotti</i>	-

gemäß Anhang II Verordnung (EG) Nr. 1169/2011



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014 Ausgabe 3

Durchschnittliche Nährwerte

Valori nutrizionali medi

	Einheit	pro 100g	GDA in %	pro 60,0g	GDA in %	pro 30,0g	GDA in %
Brennwert	kJ	1262	15	947	11	634	8
<i>potere calorifico</i>	kcal	304	15	228	11	153	8
Fett davon gesättigte	g g	23,5	35	17,6	25	11,8	17
<i>Grassi di cui grassi saturi</i>	g g						
Fettsäuren <i>acidi grassi</i>	g g	16,5	83	12,4	62	8,3	42
Kohlenhydrate davon Zucker		2,1					
<i>Carboidrati di cui zuccheri</i>		2,1	0,8	1,6	0,6	1,1	0,4
Eiweiß <i>Proteine</i>		21,0					
Salz <i>Sale</i>		0,75	2,3	15,8	1,8	10,5	1,2
			42	0,56	32	0,38	21
			13		9		6

sonstige Produktinformationen *Altre informazioni sul prodotto*

Lagertemperatur/ Restlaufzeit <i>Temperatura di conservazione / durata residua</i>	siehe Produktpass <i>vedere scheda logistica</i>
Gentechnisch Veränderte Organismen <i>Organismi geneticamente modificati</i>	Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln NICHT kennzeichnungspflichtig ist. <i>Con la presente confermiamo che questo prodotto NON è soggetto ad etichettatura a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e del regolamento (CE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.</i>
Ionisierende Strahlen <i>Raggi ionizzati</i>	Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen. <i>Questo prodotto, compresi gli ingredienti utilizzati nella sua produzione, NON è stato sottoposto ad alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.</i>



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014 Ausgabe 3

sonstige Produktinformationen *Altre informazioni sul prodotto*

<p>pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten <i>sostanze farmacologicamente attive, residui di antiparassitari e altri contaminanti</i></p>	<p>Im Rahmen des im Unternehmen implementierten Rohmilch-Monitorings und der behördlichen Überwachung der Betriebsstätten bestätigen wir, dass die, zur Herstellung dieses Produktes verwendete, Rohmilch</p> <p><i>Nell' ambito del monitoraggio del latte crudo implementato in azienda e del monitoraggio ufficiale dei siti di produzione, confermiamo che il latte crudo utilizzato per la produzione di questo prodotto è stato prodotto in conformità alle normative delle autorità competenti.</i></p> <p>a) den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs entspricht und von Kühen stammt, die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.</p> <p><i>a) le disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce disposizioni specifiche per soddisfare i requisiti d'igiene per gli alimenti di origine animale e provengono da vacche esenti da qualsiasi sintomo di una malattia infettiva trasmissibile all' uomo dal latte.</i></p> <p>b) gemäß den, in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel II, Unterabsatz II, Satz 1 Buchstabe a (i)), vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatasetest negativ ausfällt.</p> <p><i>b) conformemente alle norme stabilite dal regolamento (CE) n. 853/2004 recante norme specifiche per Norme d'igiene per gli alimenti di origine animale (allegato III, sezione IX), Il capitolo II, secondo comma, frase 1, lettera a), punto i)) è stato sottoposto ad un trattamento termico che garantisce il risultato negativo della prova di fosfatasi.</i></p> <p>Ferner bestätigen wir die Einhaltung der in den Verordnungen (EG) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen.</p> <p><i>Confermiamo inoltre il rispetto delle sostanze farmacologicamente attive elencate nel Regolamento (CE) n. 37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione in termini di LMR nei prodotti alimentari di origine animale, (CE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e (CE) n. 1881/2006 che fissa i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.</i></p>
	<p>Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den</p>



Mozzarella-Laib schnittfest

45% Fett in Trockenmasse

gültig ab 09/2014 Ausgabe 3

Verpackungsmaterial <i>Imballaggio</i>	Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen . Darüber hinaus erfüllen Sie die Anforderungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen , unter Berücksichtigung, der vom Gesetzgeber, festgelegten Übergangsfristen. Bis zum Ablauf dieser Übergangsfristen entsprechen die verwendeten Verpackungsmaterialien jedoch mindestens den Vorgaben der Richtlinie 2002/72 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen . Zur Herstellung des Verpackungsmaterials werden gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der REACH aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) eingesetzt. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt . <i>I materiali di imballaggio utilizzati per la fabbricazione del prodotto sono conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 1935/2004 relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Essi soddisfano inoltre i requisiti del regolamento (CE) n. 10/2011 relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, tenendo conto dei periodi transitori stabiliti dal legislatore. Tuttavia, fino alla scadenza di tali periodi transitori, i materiali d' imballaggio utilizzati devono essere almeno conformi ai requisiti della direttiva 2002/72 sui materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Conformemente al Regolamento (CE) n. 1907/2006, per la produzione del materiale di imballaggio non vengono utilizzate sostanze estremamente problematiche (SVHC) elencate nell' elenco delle sostanze candidate al REACH. Inoltre, i materiali di imballaggio utilizzati sono conformi alle raccomandazioni dell'Istituto federale per la valutazione dei rischi (BfR) in materia di materiali a contatto con gli alimenti.</i>
---	--

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.

Questo prodotto è fabbricato nella Repubblica federale di Germania. Tutte le informazioni sono fornite al meglio delle nostre conoscenze e convinzioni. Il prodotto è conforme alla legislazione in vigore della Repubblica Federale di Germania e dell'Unione Europea. I valori indicati sono tipici; non si possono escludere scostamenti stagionali.

Kontakt

GOLDSTEIG Käseereien Bayerwald GmbH * Siechen 11 * 93413 Cham

Qualitätsmanagement * Tel.: +49(9971)844-1701 * Fax: +49(9971)844-1093

Gestione della Qualità

	Erstellung <i>Costituzione</i> (Qualitätsmanagement) <i>Qualitymanagement</i>	Prüfung <i>Verifica</i> (Qualitätssicherung) <i>Assicurazione Qualità</i>	Freigabe <i>Approvaz</i> (Prokurist Produktion) <i>Amministrazione Produzione</i>
Datum	17.09.2014	17.09.2014	17.09.2014