



## Mozzarella Block

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

### Chemische Durchschnittsanalyse

Trockenmasse	2 h 105 °C	> 50%
Feuchtigkeit	Berechnet	< 50%
Fett absolut	van Gulik	>22,5 %
Fett i. Tr.	Berechnet	> 45%
Wff	berechnet	61,5-63,5%
NaCl	Erbacher	0,6 – 1,5%
PH	pH-meter	5,20 – 5,50

### Mikrobiologische Werte:

Das Produkt erfüllt die gültigen gesetzlichen Verordnungen

### Durchschnittliche Nährwerte in 100 g:

Energiegehalt: 1360 kJ = 327 kcal	Eiweiß	25,5 g
	Kohlenhydrate	0,1g
	Fett	25 g

Die Streufähigkeit dieses Produktes kann nur garantiert werden, wenn das Produkt innerhalb von 7 Tagen nach der Produktion weiterverarbeitet wird.

Dieses Produkt ist frei von Allergenen (Ausnahme Milchinhaltsstoffe)

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