



ZOTT – Product-Specification

Article number:
66078

valid since: 27.02.2026
Version: 1.2
Country: DE
Category: EU

Produktbezeichnung: Zott Zottarella Kugel

Name of product: Zott Zottarella Ball

Bezeichnung des Lebensmittels: Mozzarella, 45% Fett i.Tr.
Name of the food: Mozzarella cheese, 45% fat i.d.m.

Packung: 8er Karton
Packaging: carton of 8 units

Marke / Brand: Zott

Nettofüllmenge / Net quantity: 200 g e

Abtropfgewicht / Drained weight: 125 g

Produktbeschreibung:
Das Produkt wird aus pasteurisierter Milch hergestellt.

Product description:
The product is made from pasteurized milk.

Produktbesonderheiten:
Hergestellt mit mikrobiellem Lab
Citronensäurezusatz - ohne Fermentationskulturen
Unser Tierwohl Versprechen (ganzjährige Laufstallhaltung, Platz zum Bewegen und Liegen, ganzjährig frische Luft)

Product specificity:
Produced with microbial rennet
Added citric acid - without cheesing cultures
Our animal welfare promise (year-round free-stall housing, space to move and lie down, fresh air all year round)

Rechtliche Grundlagen:
Das spezifizierte Produkt entspricht den einschlägigen EU-Verordnungen und national relevanten, gesetzlich verbindlichen Regelungen u./o. den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches u./o. internationalen Festlegungen in ihrer jeweils gültigen Fassung.

Legal aspects:
The product is manufactured in accordance with the EU regulations and the national food laws.

Insbesondere:
Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen
Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien u. Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
Especially:



Genuss-Molkerei
seit 1926

ZOTT – Product-Specification

Article number:
66078

valid since: 27.02.2026
Version: 1.2
Country: DE
Category: EU

Regulation (EC) No 178/2002 laying down the general principles and requirements of food law
Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers
Regulation (EC) No 852/2004 and No 853/2004 on the hygiene of food
Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed
Regulation (EC) No 1830/2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms
Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing

Zutaten:

Milch, Speisesalz, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Ingredients:

milk, salt, microbial rennet, acid: citric acid.

Enthaltene deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

Additives subject to declaration contained in the product:

E-Nummer / E-number	Zusatzstoff / Food additive	Zusatzstoffklasse / Food additive category
E 330	Citronensäure / citric acid	Säuerungsmittel / acid

Sensorische Eigenschaften:

Sensorial properties:

Aussehen / Farbe: glatte, glänzende Oberfläche, schnittfeste Konsistenz, weiß

Appearance / Colour: smooth, shiny texture, semisolid consistency, white

Geschmack / Geruch: mild

Taste / Odour: mild

Chemische und/oder physikalische Eigenschaften:

Chemical and/or physical properties:

Parameter	Einheit	Sollwert	Min.	Max.
Parameter	unit	mean value	min.	max.
Trockenmasse / dry matter	%		35	42
Fett i.Tr. / fat in dry matter	%		45	
pH / pH			5,7	6,1

Mikrobiologische Eigenschaften:

Microbiological properties:

Parameter	Einheit	Sollwert
Parameter	unit	mean value
Enterobacteriaceae/ enterobacteriaceae	/g	< 1.000
E. coli/ E. coli	/g	< 100
Hefen und Schimmel/ yeast and moulds	/g	< 100
Staphylokokken/ staphylococcae	/g	< 10
Salmonellen/ salmonellae	/25g	neg.
Listerien/ listeriae	/25g	neg.

Nährwerte:

Nutrients:

Parameter	Einheit	pro 100g (abgetropft)
Parameter	unit	per 100g (drained)



Genuss-Molkerei
seit 1926

ZOTT – Product-Specification

Article number:
66078

valid since: 27.02.2026
Version: 1.2
Country: DE
Category: EU

Brennwert/ Energy	kJ	1.029
Brennwert/ Energy	kcal	248
Fett/ Fat	g	19,0
- davon gesättigte Fettsäuren/ - of which saturates	g	12,9
Kohlenhydrate/ Carbohydrate	g	1,5
- davon Zucker/ - of which sugars	g	1,5
Eiweiß/ Protein	g	17,5
Salz/ Salt	g	0,50

Die Nährwertschwankungen unterliegen dem europäischen Leitfaden zur Festlegung von Nährwerttoleranzen.
The variation of nutrients is subject to the European guidance of setting tolerances for nutrient values.

Lagerung:
Storage:

Lagertemperatur:	max. +8°C
Storage temperature:	max. +8°C

Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:
Declaration of allergens according to Regulation (EU) No 1169/2011:

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse i. S. der o.g. VO / Cereals containing gluten and products thereof IAW the A/M regulations	Nein /No
Krebstiere und -erzeugnisse / Crustaceans and products thereof	Nein /No
Eier und -erzeugnisse / Eggs and products thereof	Nein /No
Fisch und -erzeugnisse / Fish and products thereof	Nein /No
Erdnüsse und -erzeugnisse / Peanuts and products thereof	Nein /No
Soja und -erzeugnisse / Soybeans and products thereof	Nein /No
Milch und -erzeugnisse (einschl. Laktose) / Milk and products thereof (including lactose)	Ja /Yes
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse i. S. der o.g. VO / Nuts and products thereof IAW the A/M regulations	Nein /No
Sellerie und -erzeugnisse / Celery and products thereof	Nein /No
Senf und -erzeugnisse / Mustard and products thereof	Nein /No
Sesamsamen und -erzeugnisse / Sesame seeds and products thereof	Nein /No
Schwefeldioxid und Sulfite i. S. der o.g. VO / Sulphur dioxide and sulphites IAW the A/M regulations	Nein /No
Lupine und -erzeugnisse / Lupin and products thereof	Nein /No
Weichtiere und -erzeugnisse / Molluscs and products thereof	Nein /No

Ausgabedatum: 16.03.2026
i.V. Thomas Stanke / Leiter Qualitätsmanagement
Dieses Dokument wird elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
This document is IT created and therefore without signature.