

Artikel	MOZZARELLA 42% GESTIFT. 2KG Züger
Marke (Eigenmarke)	Züger
Artikelnummer	46000011
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Mozzarella aus pasteurisierter Milch, schnittfest, gerieben, 42% Fett i. Tr.
Abpackung / Nettogewicht	1 x 2
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial	Kunststoffolie unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Züger Frischkäse AG
Zertifizierungsstatus Hersteller	BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 5 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +3 °C bis +8 °C
Zutatenliste	MILCH, Salz, Kartoffelstärke, Kulturen, mikrobielles Lab, Säuerungsmittel: Citronensäure
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1285 / 309
Fett	
gesamt	21,50
gesättigte Fettsäuren	14,30
Kohlenhydrate	
gesamt	1,00
davon Zucker	1,00
Eiweiß	27,80
Salz	1,20

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal	X	
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei	X	

gentechnisch verändert	x
-------------------------------	---

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

küchenfertig zur Verarbeitung

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	weiß bis leicht gelb, glatt, geschlossene Oberfläche
Geruch	milchig, neutral bis mild säuerlich
Geschmack	milchig, neutral bis mild säuerlich
Konsistenz	kompakt

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	< 1.000 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1.000 KbE/g