

Artikel	MOZZARELLA 45% SCHEIB. 2x250G GOLDSTEIG
Marke (Eigenmarke)	GOLDSTEIG
Artikelnummer	46001253
Artikelbeschreibung	Mozzarella schnittfest, in Scheiben, 45 % Fett i.Tr., VLOG "ohne Gentechnik" zertifiziert
Abpackung / Nettogewicht	2 x 250
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Packung
Verpackungsmaterial	Unterfolie: PET, PE; Oberfolie: PET, PE, EVOH unter Schutzatmosphäre verpackt
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 6 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl lagern bei +2 °C bis +6 °C
Zutatenliste	pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1262 / 304
Fett	
gesamt	23,50
gesättigte Fettsäuren	16,50
Kohlenhydrate	
gesamt	2,10
davon Zucker	2,10
Eiweiß	21,00
Salz	0,75

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

	vorhanden	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x	pasteurisierte Kuhmilch
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Zusatzstoffe		
	ja	nein

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x
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	verzehrfertig
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	glatte geschlossene Oberfläche, rahmweiße Scheiben ohne Lochung, ein Molkeabsatz während der Lagerung ist charakteristisch für das Produkt
Geruch	neutral bis leicht säuerlich
Geschmack	milchig, mild säuerlich, leicht salzig
Konsistenz	elastischer, feuchter Käseteig mit typischer geschichteter, faseriger Struktur
Mikrobiologische Daten	
L 00.00-20; L 00.00-32; L 00.00-25; L 00.00-55	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100 KbE/1g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/1g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. KbE/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. KbE/25g
Schimmelpilze (KbE/g)	