

Artikel	GRILLKÄSEGENUSS KRÄUT. 8x2x75G Alpenhain
Marke (Eigenmarke)	Alpenhain
Artikelnummer	46006069
Artikelbeschreibung	Käsezubereitung, Fettstufe, mit Kräutern, geformt, mit Stärkeüberzug, vorgegart und gekühlt
Abpackung / Nettogewicht	16 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Packung (enthält 2 Stück à 75g)
Verpackungsmaterial	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	Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 8 Packungen)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	max. +8 °C
Zutatenliste	56% MOZZARELLA, 13% FRISCHKÄSE, 10% EMMENTALER, Wasser, Stärke, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Methylcellulose; MILCHEIWEISSERZEUGNIS, Salz, Zwiebeln, Gewürze, Zucker, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide enthalte
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1300 / 313
Fett	
gesamt	23,00
gesättigte Fettsäuren	13,00
Kohlenhydrate	
gesamt	7,00
davon Zucker	0,50
Eiweiß	19,00
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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		Mozzarella, Frischkäse, Emmentaler, Milcheiweißerzeugnis
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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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	Fertig zur Zubereitung, grillstabil auf allen gängigen Grillgeräten.
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Außen: etwas fettig an der Oberfläche, weißlich leichtbräunliche Käseoberfläche, grüne Kräuter sichtbar, Innen: leicht ölig, schaumig, gelblich-weiße Käsemasse, homogen verteilte grüne Kräuter
Geruch	leicht käsig, leicht ölig, nach Kräuter und Zwiebel
Geschmack	leicht käsig, leicht ölig, nach Kräuter und Zwiebel
Konsistenz	kompakt, gut schneidbar
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
§64 LFGB, Rebecca Agar	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	$\leq 1 \cdot 10^2 / g$
Enterobacteriaceae (KbE/g)	$\leq 1 \cdot 10^3 / g$
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	$\leq 1 \cdot 10^3 / g$
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg. / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	