

Artikel	MOZZARELLA 44% 9x125G MinusL
Marke (Eigenmarke)	MinusL
Artikelnummer	46010010
Artikelbeschreibung	laktosefreier Mozzarella, 44% Fett i. Tr. (Laktose < 0,1 g / 100 g)
Abpackung / Nettogewicht	9 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial	OPA/PE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Inverkehrbringer: OBM OMIRA BodenseeMilch GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	+ 2 °C bis + 7 °C
Zutatenliste	MILCH, Salz, Lab, Milchsäurekulturen, Laktase, Säureregulator: Citronensäure
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	921 / 222
Fett	
gesamt	17,00
gesättigte Fettsäuren	13,00
Kohlenhydrate	
gesamt	0,20
davon Zucker	0,20
Eiweiß	17,00
Salz	0,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		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, glänzende, weiße Oberfläche
Geruch	typisch, nach frischer Milch
Geschmack	typisch, nach frischer Milch
Konsistenz	cremig, elastisch

Mikrobiologische Daten

§ 64 LFGB

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10 KbE / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	