

**Artikel** **MOZZARELLA 45% MINI 3KG ATG Goldsteig**  
**Marke (Eigenmarke)** **Goldsteig**  
**Artikelnummer** **46010012**  
**Artikelbeschreibung** **Mozzarella 45% Fett i. Tr. (Abtropfgewicht 3 kg), VLOG - ohne Gentechnik zertifiziert**

**Abpackung / Nettogewicht** 1 x 3  
**Gebinde / Einheit (kg/l/St.)** kg  
**Direktverpackung** Eimer  
**Verpackungsmaterial**  
**Kennzeichnung Direktverpackung** Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung 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)**

**Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen** kühl lagern bei +2 °C bis +7 °C

**Zutatenliste** pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen (enthält MILCH), Säuerungsmittel: Citronensäure

**Nährwertangaben in g je 100g / ml** Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Produzent

**Energie (kJ / kcal)** 1016 / 245

**Fett**  
gesamt 18,50  
gesättigte Fettsäuren 13,00

**Kohlenhydrate**  
gesamt 1,50  
davon Zucker 1,50

**Eiweiß** 18,00

**Salz** 0,40

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Dinkel				x
Gerste				x
Hafer				x
Kamut				x
Roggen				x
Weizen				x
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x		pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäuerungskulturen
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
Cashewnüsse				x
Haselnüsse				x
Macadamia- oder Queenslandnüsse				x
Mandeln				x
Paranüsse				x
Pecannüsse				x
Pistazien				x
Walnüsse				x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>				x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>				x
<b>Zusatzstoffe</b>				
		<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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. Nach dem Öffnen ist das Produkt, bei ordnungsgemäßer Aufbewahrung (+2 °C - +7 °C, dicht verschlossen und vollständig mit Salzlake bedeckt), innerhalb von 48 Stunden aufzubrauchen.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	runde, leicht ovale rahmweiße, glänzende Käsekugel mit glatter, geschlossener Oberfläche, ohne Lochung, Kugeldurchmesser ca. 2,5cm, Kugelgewicht ca. 8g
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)	