

Artikel **MOZZARELLA 47% WÜRFEL 2KG Maestrella**
Marke (Eigenmarke) **Maestrella**
Artikelnummer **46010029**
Artikelbeschreibung **Pasta Filata Käse 47% Fett i. Tr.**

Abpackung / Nettogewicht 1 x 2
Gebinde / Einheit (kg//St.) kg
Direktverpackung Beutel
Verpackungsmaterial 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 FROMKA GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS & BRC

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) Karton (enthält 6 Beutel)

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

Zutatenliste pasteurisierte KUHMITLCH, Salz, Milchsäurebakterien, mikrobieller Labaustauschstoff, Säureregulator: E330 Citronensäure; Trennmittel: Kartoffelstärke

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

Energie (kJ / kcal) 1304 / 314

Fett
gesamt 23,30
gesättigte Fettsäuren 16,30

Kohlenhydrate
gesamt 2,00
davon Zucker 0,50

Eiweiß 24,00

Salz 1,25

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht vorhanden 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
<u>Zusatzstoffe</u>				
		ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		x		

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
<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	küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	Nicht aneinander geklebt, fadenziehend bei Warmanwendung., Cremefarbe leicht glänzend.
Geruch	arteigen
Geschmack	milchiger Geschmack
Konsistenz	geschmeidiger faseriger Teig
<u>Mikrobiologische Daten</u>	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 10/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	keine in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	keine in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	