

<b>Artikel</b>	<b>MOZZARELLA 45% MINIS 7x125G Schärdinger</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Schärdinger</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>46010036</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Österreichischer Mozzarella 45 % Fett i. Tr., aus pasteurisierter Milch, in Salzlake, laktosefrei (&lt; 0,1g Laktose/100g)</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	7 x 125
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Kunststoff-Becher
<b>Verpackungsmaterial</b>	Kunststoff
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Berglandmilch eGen
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 - 6 °C) lagern.
<b>Zutatenliste</b>	MILCH, Salz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Enzym Laktase (nicht deklarationspflichtig)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich anerkannte Nährwerttabellen
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1109 / 267
<b>Fett</b>	
gesamt	21,00
gesättigte Fettsäuren	13,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	1,00
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	18,50
<b>Salz</b>	0,30

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

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

	vorhanden	
<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	Milch
<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>		
	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	

glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Küchenfertig zur Verarbeitung oder zum Direktverzehr. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen.
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	Äußeres: runde, kleine Mozzarellakugeln in Salzlake; Inneres: porzellanweiß bis leicht gelblich, ohne Lochung
Geruch	frisch, mild, sahnig
Geschmack	frisch, mild, sahnig
Konsistenz	mit der typischen faserigen Struktur der gezogenen Käsemasse, übereinanderliegen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
externe Referenzmethode; Plattengusverfahren; 3M Petrifilm Staph Express	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	< 100/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	neg/25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	keine sichtbaren Kolonien