

Artikel	TK GRILL KÄSEGENUSS 30x CA. 75G Alpen
Marke (Eigenmarke)	Alpenhain
Artikelnummer	65013051
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Käsezubereitung, Fettstufe, geformt mit Stärkeüberzug, vorgegart und tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	30 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung 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
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	56% MOZZARELLA, 13% FRISCHKÄSE, 10% EMMENTALER, Wasser, Stärke, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Methylcellulose; MILCHEIWEISSERZEUGNIS, Salz. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	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	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	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
<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	Entsprechend den Angaben auf der Verpackung zubereiten.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Außen: etwas fettig an der Oberfläche, weißlich leicht bräunliche Käseoberfläche; Innen: leicht ölig, schaumig, gelblich-weiße Käsemasse
Geruch	leicht käsig, leicht ölig
Geschmack	leicht käsig, leicht ölig
Konsistenz	kompakt, gut schneidbar, grillstabil auf allen gängigen Grillgeräten
Mikrobiologische Daten	
Rebecca Agar/ 24h/ 37°C; § 64 LFGB; ISO	
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. / 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. / 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	