

Artikel	TK MOZZARELLA STICKS 90x CA. 25G Alpen
Marke (Eigenmarke)	Alpenhain
Artikelnummer	65013060
Artikelbeschreibung	Back-Mozzarella-Sticks, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	90 x 25
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	44% MOZZARELLA, Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Sonnenblumenöl, Stärke (enthält WEIZEN), MILCHEIWEISS, Salz, GLUTEN (WEIZEN), LACTOSE, Gewürze, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Kräuter, Tomatenpulver; Zucker
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1272 / 305
Fett	
gesamt	17,00
gesättigte Fettsäuren	7,30
Kohlenhydrate	
gesamt	22,00
davon Zucker	0,60
Eiweiß	15,00
Salz	1,30

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	Weizenmehl, Weizenstärke, Weizengluten, Roggenmehl
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, Milcheiweiß, Laktose
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: körnige, kartoffelgelbe bis leicht bräunliche Panade, zum Teil Käsespots möglich; Innen: weiß bis hellgelber Käseteig, leicht grießig
Geruch	leicht würzig, gebacken
Geschmack	leicht würzig, gebacken
Konsistenz	weich, leicht ziehend, zubereitet leicht knusprig (bei Fritteusenzubereitung knu
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)	