



**Produktespezifikation: Mozzarella al Tartufo**

**Artikel-Nr.: 7204**

### Produktbeschreibung

Sachbezeichnung	Panierte Trüffel-Mozzarella
Produktionsland	Italien
Herkunft der Zutaten	Europa
Zutaten (gem. LIV)	Mozzarella-Käse 47% (MILCH, Salz, Sommertrüffel (Tuber aestivum Vitt) 0,2%, natürliches Aroma, Lab, Milchsäurefermente), Paniermehl (WEIZENmehl, Salz, natürliches Aroma (WEICHTIERE), Bierhefe, Paprikapulver) WEIZENmehl, Wasser, Sonnenblumenöl.

### Produkte Eigenschaften

Aussehen	Mozzarellakugeln in Panade
Farbe	gelb/weiss mit schwarzen Punkten
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz/Textur	tiefgekühlt

### Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK)	<100'000 UFC/gr
Escherichia coli	<100 UFC/gr
Salmonellen	nn in 25g
Koagulasepositive Staphylokokke	<1'000 UFC/g
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/1997

### Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei - 18°C (Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren)
Hinweis	Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.
Standardverpackung	Cart 5 kg 5 x 1 kg
Identifikation	Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer, Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht bezeichnet.



**Produktespezifikation: Mozzarella al Tartufo**

**Artikel-Nr.: 7204**

**Nährstoffe**

„g pro 100 g“ oder „g pro 100 ml“

Energie KJ (in „KJ pro 100 g“)	1121
Energie Kcal (in „KCal pro 100 g“)	267
Fett total	9.35
Gesättigte Fettsäuren	5.43
Kohlenhydrate total	32.46
Kohlenhydrate, davon Zucker	2.05
Nahrungsfasern	1.4
Proteine	12.5
Salz	0.88

**Generelle Aussagen**

Vegan	Nein
Ovo-lacto vegetarisch	Nein
Ovo vegetarisch	Nein
Lacto vegetarisch	Nein
Pesco vegetarisch	Nein
Kosher	Nein
Halal	Nein



**Produktespezifikation: Mozzarella al Tartufo**

**Artikel-Nr.: 7204**

### Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

### Bemerkungen

Anwendung	in Fritteuse: - Trüffel-Mozzarella (ohne auftauen) bei 180 °C für ca. 3 - 4 Min. frittieren. In Bratpfanne: - 4 – 5 Minuten in reichlich Öl braten. Vor dem Servieren ca. 2 Min. stehen lassen.
-----------	---



**Produktespezifikation: Mozzarella al Tartufo**

**Artikel-Nr.: 7204**

**Allergene:**

	enthält keine enthalten	<input type="checkbox"/> nicht enthalten	unbeabsichtigte Vermischung möglich
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krustentiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Gluten-Arten</b>	
Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>
Kamut	<input type="checkbox"/>

<b>Nuss-Arten</b>			
Mandeln	<input type="checkbox"/>	Pistazien	<input type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Macadamianüsse	<input type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>		
Cashewnüsse	<input type="checkbox"/>		
Pecannüsse	<input type="checkbox"/>		
Paranüsse	<input type="checkbox"/>		