

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Primo Mozzarella Sticks

Artikel-Nr.: 8428300

Verkehrsbezeichnung:	Extra lange Mozzarella-Stangen in knuspriger Knoblauch-Panade, vorgebacken, tiefgefroren.	
Zutaten:	MOZZARELLA (50 %), WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, pflanzliches Öl (Sonnenblume, Raps), WEIZENGLUTEN, Hefe, Speisesalz, Maismehl, Dextrose, Stabilisator (Methylcellulose), Stärke, Kräuter, modifizierte Stärke, Gewürze, natürliches Aroma, Gewürzextrakt	
Produktbeschreibung:	Käseklassiker mit Extra: besonders lange Mozzarella-Sticks in richtig grosser Knusperpanade. Mit feiner Butternote, einem Hauch Knoblauch und würzigen Kräutern, vorgebacken. - Das Original! - Extra lang und superknusprig - Leichte Knoblauchnote	
Beschaffenheit:	vorgebacken	
Kostform:	halal, ohne Alkohol, vegetarisch	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:		
Identitätskennzeichen:	nicht erforderlich / not required	
EAN – Verkaufseinheit:	4004074159073	
EAN – Umverpackung:	4004074059076	
Zolltarifnummer:	21069098	
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 34 - 40 Stück)	
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 400 mm x 302 mm x 168 mm, 365 g 1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 2 g	
Verpackung VE:	6 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 240 mm x 40 mm x 280 mm, 14 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1 kg	1,014 kg
Pro Umverpackung:	6,00 kg	6,451 kg

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Primo Mozzarella Sticks

Artikel-Nr.: 8428300

Karton pro Lage:	8
Karton pro Palette:	80
Bruttogewicht Palette:	536,08 kg
Palettenhöhe:	1830 mm

Zubereitungsempfehlung:	Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 225 °C 7 - 9 Min. Merrychef 230V: 5 Stück, 02:15 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 10 % Mikrowelle 15 Stück, 02:45 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 20 % Mikrowelle Merrychef 380V: 5 Stück, 02:10 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 10 % Mikrowelle 15 Stück, 02:30 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 15 % Mikrowelle Kombidämpfer (trockene Hitze): 250 °C ca. 03:45 Min. Fritteuse: 175 °C ca. 2:45 Min.
--------------------------------	---

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1383 / 331
Fett [g]:	19
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	8,4
Kohlenhydrate [g]:	24
davon Zucker [g]:	0,0
Eiweiß [g]:	16
Salz [g]:	1,2
Ballaststoffe [g]:	0,0

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Primo Mozzarella Sticks

Artikel-Nr.: 8428300

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizengluten, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Käse
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

GVO – Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.