



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 21
 Datum: 13.03.2023
 Ersetzt: 20
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Cordon Bleu vom Schwein, vorgebraten 200 g

Artikelnummer 9295580
 Gewicht pro Stück 200 g
 Toleranz Stückgewicht +/- 15 g
 Inhalt pro Karton 40 x 200 g
 Nettogewicht Karton 8.000 g
 EAN-Code 4001902929587

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C 12 Monate
 Zulassungsnummer DE EV 83 EG
 Restlaufzeit bei Anlieferung 6 Monate
 Intrastat-Nummer 16024930

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.1.3.4

(aktuelle Fassung)
 Bezeichnung

aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken mit 24 % Panade paniert, vorgebraten, tiefgefroren

Zutaten

61 % gewürztes Schweinefleisch (92 % Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, **Weizenstärke**, Säuerungsmittel Natriumcitrate), 10 % **Käse**, 5 % Kochschinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel Natriumascorbat), 24 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Mais], Speisesalz, Hefe), Rapsöl

Einfach echter Genuss...

- Ohne Geschmacksverstärker
- Ohne Aromen
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe

Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch

Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Nur durchgegart verzehren.
 Produkt tiefgefroren zubereiten!

- vorgeheizt auf 180°C ca. 18 Minuten garen (ohne Dampf)
- bei 180°C ca. 8 Minuten frittieren
- bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten!
 Trotz größter Sorgfalt kann das Vorhandensein von Knochenstücken in dem Produkt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Nährwerte Ø je 100g

Energie	886 kJ	212 kcal
Fett	11 g	
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g	
Kohlenhydrate	13 g	
davon Zucker	0,8 g	
Ballaststoffe	< 0,5 g	
Eiweiß	15 g	
Salz	1,3 g	

Sensorik

Optik goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken
Konsistenz Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch typisch, würzig
Geschmack typisch, würzig

Paletteninhalt
 Primärverpackung
 Kartonaußenmaße
 Umkarton

54 Karton (9 Lagen á 6 Karton)
 Seitenfaltbeutel WP 94
Maße 400x400x800 mm
Maße 390x390x170 mm
Gewicht ca. 30 g
Gewicht 527 g +/- 10 %

Anlieferung

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung:

Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben.
 Transportverpackung



Cordon Bleu vom Schwein, vorgebraten 200 g

Allergeninformation		*Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten		
Nr.	Allergenezutat	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käse
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Allergenezutat Ergänzungen aus der ALBA Liste	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Rind und Rindfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schweinefleisch
3	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere u. deren Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Mais und Maiseerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisstärke, Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hefe
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteeerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Vanille/Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Apiaceae (Umbelliferae)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Karotte und Karottenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Glutaminat (E620 bis E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	BHA / BHT (E320 bis E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Parabene (E214 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	AZO-Farbstoffe (E102,E110,E122 bis E124, E151)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Kennzeichnungspf. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZuV)	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	„mit Farbstoff“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriumnitrit E 250
2a	...„mit Nitritpökelsalz“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriumnitrit E 250
2b	...„mit Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2c	...„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	„mit Antioxidationsmittel“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriumascorbat E 301
4	„mit Geschmacksverstärker“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	„geschwefelt“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

- Rechtl. Anforderungen** Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen
- 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
- Fremdkörpermanagement** Das Produkt wird metalldetektiert.
- Änderungsgrund** Anpassung Layout, Intrastat-Nr., Leitsatzziffer, Zutaten und Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch