



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 26
 Datum: 24.07.2023
 Ersetzt: 25
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM



Schnitzel „Wiener Art“, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer	9235110	9235120	9224502	9212200
Gewicht pro Stück	80 g	100 g	120 g	140 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 15 g	+/- 10 g	+/- 10 g	+/- 10 g
Inhalt pro Karton	80 x 80 g	70 x 100 g	50 x 120 g	50 x 140 g
Nettogewicht Karton	6.400 g	7.000 g	6.000 g	7.000 g
EAN-Code VE	4001902923516	4001902923509	4001902922441	4001902921222

Artikelnummer	9217700	9224500	9218400
Gewicht pro Stück	160 g	180 g	200 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 10 g	+/- 10 g	+ 25g/ - 10 g
Inhalt pro Karton	40 x 160 g	40 x 180 g	40 x 200 g
Nettogewicht Karton	6.400 g	7.200 g	8.000 g
EAN-Code	4001902921772	4001902922458	4001902921840

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

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse (aktuelle Fassung)
Bezeichnung 2.1.3.4 Schnitzel

aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, paniert, gebraten, tiefgefroren

Zutaten 80 % flüssig gewürztes Schweinefleisch (93 % Schweinefleisch, Trinkwasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, Säuerungsmittel Natriumcitrate), 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!**
Produkt tiefgefroren zubereiten!

vorgeheizt auf 180°C ca. 10 Minuten erhitzen (ohne Dampf)

in wenig Öl bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von jeder Seite unter mehrmaligem Wenden braten

bei 170°C ca. 3 Minuten frittieren

bei 500 W ca. 4 Minuten

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	1022 kJ	244 kcal
	Fett	12 g	
	davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	
	Kohlenhydrate	17 g	
	davon Zucker	0,9 g	
	Ballaststoffe	0 g	
	Eiweiß	17 g	
	Salz	1,5 g	

Sensorik

Optik paniertes Schnitzel mit einer roten Panade, umhüllt ohne Kahlstellen; gleich große, länglich ovale Stücke

Konsistenz Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross

Geruch typisch, nicht fremd

Geschmack aromatisch nach frischem Schweinefleisch

Paletteninhalt	54 Karton (9 Lagen á 6 Karton)		
Primärverpackung	Seitenfaltbeutel	Maße ca. 400x400x800 mm	Gewicht ca. 29,5 g
Kartonaußenmaße	WP 94 braun mit Logo	Maße 390x390x170 mm	Gewicht 517g +/- 10%

Anlieferung Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

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



Schnitzel „Wiener Art“, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

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"/>	Weizenstärke, Weizenmehl
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 Maiserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisstärke
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2a	...„mit Nitritpökelsalz“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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** Umstellung Karton