



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 17
 Datum: 24.07.2023
 Ersetzt: 16
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Schnitzel „Wiener Art“, roh

Artikelnummer	9225200	9222100	9207820	9208502	9213900
Gewicht pro Stück	60 g	80 g	100 g	120 g	140 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 10	+/- 10	+/- 10	+/- 10	+/- 10
Inhalt pro Karton	80 x 60 g	80 x 80 g	70 x 100 g	60 x 120 g	50 x 140 g
Nettogewicht Karton	4.800 g	6.400 g	7.000 g	7.200 g	7.000 g
EAN-Code	4001902922526	4001902922212	4001902920713	4001902920867	4001902921390
Artikelnummer	9226900	9228300	9229000	9227600	9201600
Gewicht pro Stück	150 g	160 g	180 g	200 g	220 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 10	+/- 10	+/- 10	+/- 10	+/- 10
Inhalt pro Karton	40 x 150 g	40 x 160 g	40 x 180 g	40 x 200 g	40 x 220 g
Nettogewicht Karton	6.000 g	6.400 g	7.200 g	8.000 g	8.800 g
EAN-Code	4001902922694	4001902922830	4001902922908	4001902922762	4001902920164
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)	2.1.3.4 Schnitzel				
Bezeichnung	aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, paniert, roh, tiefgefroren				
Zutaten	80 % flüssig gewürztes Schweinefleisch (92 % Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Weizenstärke , Säuerungsmittel Natriumcitrate), Panade (Weizenmehl , Trinkwasser, Stärke [Weizen , Mais], Speisesalz, Gewürze, Hefe)				
Einfach echter Genuss...	<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Geschmacksverstärker <input checked="" type="checkbox"/> Ohne Farbstoffe <input checked="" type="checkbox"/> Ohne Aromen <input checked="" type="checkbox"/> Ohne Konservierungsstoffe				
Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Nur durchgegart verzehren. <u>Produkt tiefgefroren zubereiten!</u> bei ca. 170°C ca. 4 Minuten frittieren bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von jeder Seite 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	599 kJ	142 kcal		
	Fett	2,4 g			
	davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g			
	Kohlenhydrate	13 g			
	davon Zucker	3,0 g			
	Ballaststoffe	0 g			
	Eiweiß	17 g			
	Salz	1,2 g			
Sensorik	Optik	paniertes Schnitzel mit einer goldgelben 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	400x400x800 mm	Gewicht	ca. 30 g
Kartonaußenmaße	WP 94 braun mit Logo	Maße	390x390x170 mm	Gewicht	517 g +/- 10 %
Umkarton					
Anlieferung	Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie				
Kennzeichnung:	Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung				



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 17
 Datum: 24.07.2023
 Ersetzt: 16
 Seite: 2 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Schnitzel „Wiener Art“, roh

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 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 Hülsenfrüchteezeugnisse	<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 (Umbellifereae)	<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 ZZuIV)	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