



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 17
 Datum: 01.08.2023
 Ersetzt: 15
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM



Cordon Bleu vom Schwein, 140 g, roh

Artikelnummer 9237500
Gewicht pro Stück 140 g
Toleranz Stückgewicht +/- 15 g
Inhalt pro Karton 40 x 140 g
Nettogewicht Karton 5.600 g
EAN-Code 4001902923752

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 2.1.3.4
 (aktuelle Fassung)

Bezeichnung aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken mit 21% Panade paniert, roh, tiefgefroren

Zutaten 58 % flüssig gewürztes Schweinefleisch (92 % Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, **Weizenstärke**, Säuerungsmittel Natriumcitrate), 14 % **Käse**, 7 % Kochschinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel Natriumascorbat), 21 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Mais], Speisesalz, Gewürze, Hefe)

Einfach echter Genuss... Ohne Geschmacksverstärker Ohne Farbstoffe
 Ohne Aromen Ohne Konservierungsstoffe

Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch **Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Nur durchgegart verzehren.**
 Produkt tiefgefroren zubereiten!

bei 160° C ca. 8 Minuten frittieren bei mittlerer Hitze in reichlich Öl ca. 8 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	740 kJ	176 kcal
Fett	6,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g	
Kohlenhydrate	12 g	
davon Zucker	3,5 g	
Ballaststoffe	0,8 g	
Eiweiß	17 g	
Salz	1,5 g	

Sensorik

Optik gleichmäßig paniertes Schnitzel mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken, gleich große ovale Stücke, kein auslaufender Käse

Konsistenz Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross

Geruch typisch

Geschmack typisch, Käse und Schinken in Harmonie zum Fleisch

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



Cordon Bleu vom Schwein, 140 g, 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 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 Maiserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisstärke, Dextrose, Maltodextrin
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 (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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriumnitrit E 250
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 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** Umstellung Karton