



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 5
 Datum: 31.07.2023
 Ersetzt: 4
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM



Veganes Lieblingschnitzel, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer	9225202	9213902
Gewicht pro Stück	60 g	140 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 10 g	+/- 10 g
Inhalt pro Karton	50 x 60 g	25 x 140 g
Nettogewicht Karton	3.000 g	3.500 g
EAN-Code	4001902101297	4001902101280

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C	15 Monate	Restlaufzeit bei Anlieferung	4 Monate
Zulassungsnummer	DE EV 83 EG	Intrastat-Nummer	21069098

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse
 (aktuelle Fassung)
Bezeichnung

Veganes Schnitzel auf Basis von Weizenprotein, paniert, gebraten, tiefgefroren

Zutaten 60g: 76 % Weizenbasis (36 % **texturiertes Weizenprotein, (Weizenprotein, Weizenmehl)** Trinkwasser, pflanzliches Öl [Kokos, Raps], **Weizenstärke, Weizenprotein**, Verdickungsmittel Methylcellulose, Speisesalz, natürliches Aroma), 21 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, Hefe), Rapsöl



Zutaten 140g: 72 % Weizenbasis (34 % **texturiertes Weizenprotein, (Weizenprotein, Weizenmehl)** Trinkwasser, pflanzliches Öl [Kokos, Raps], **Weizenstärke, Weizenprotein**, Verdickungsmittel Methylcellulose, Speisesalz, natürliches Aroma), 25 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, Hefe), Rapsöl

Einfach echter Genuss...

<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Geschmacksverstärker	<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Farbstoffe
<input type="checkbox"/> Ohne Aromen	<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Konservierungsstoffe

Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch

Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet!
Produkt tiefgefroren zubereiten!

 vorgeheizt auf 200°C ca. 10 – 12 Minuten erhitzen (Ohne Dampf)	 bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten braten
--	---

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten.

Nährwerte Ø je 100g	Energie	1349	kJ	323	kcal
	Fett	19	g		
	davon gesättigte Fettsäuren	3,2	g		
	Kohlenhydrate	23	g		
	davon Zucker	1,4	g		
	Ballaststoffe	0	g		
	Eiweiß	15	g		
	Salz	1,3	g		

Sensorik

Optik	paniertes veganes Schnitzel mit handwerklicher Optik, gleichmäßig anhaftende Panade
Konsistenz	saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch	typisch, frei von Fremdgeruch
Geschmack	authentisch

Paletteninhalt	112 Karton (14 Lagen á 8 Karton)		
Primärverpackung	Seitenfaltbeutel	Maße	400x400x800mm
Kartonaußenmaße	WP 25 braun mit Logo	Maße	400x300x117mm
Umkarton		Gewicht	ca.30 g
		Gewicht	286g +/- 10 %

Anlieferung Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

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



Veganes Lieblingschnitzel, 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"/>	Weizenmehl, Weizenstärke, texturiertes Weizenprotein, Weizenprotein
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kokosöl
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 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 metalledetektiert.

Änderungsgrund Umstellung Karton