

Produktspezifikation



Bio-Schnitzel „Wiener Art“, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

| | | |
|-----------------------|---------------|---------------|
| Artikelnummer | 8447970 | 8439670 |
| Gewicht pro Stück | 80 g | 140 g |
| Toleranz Stückgewicht | - 40 g/+30 g | +/- 40 g |
| Inhalt pro Karton | 50 x 80 g | 30 x 140 g |
| Nettogewicht Karton | 4.000 g | 4.200 g |
| EAN-Code | 4001902101488 | 4001902101495 |

| | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------------------------|-----------------------------|
| Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C | 12 Monate | Restlaufzeit bei Anlieferung | 4 Monate |
| Zulassungsnummer | DE EV 83 EG | Intrastat-Nummer | 16024930 |
| Öko-Kontrollstellennummer | DE-ÖKO-003 | Herkunft | EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft |

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse (aktuelle Fassung)
 2.1.3.4 Schnitzel

Bezeichnung aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, paniert, gebraten, tiefgefroren

Zutaten 80 % flüssig gewürztes Schweinefleisch (93 % Schweinefleisch*, Trinkwasser, Speisesalz, Reisstärke*, Säuerungsmittel Natriumcitrate), Panade (**Weizenmehl***, Trinkwasser, **Weizenstärke***, Speisesalz, Hefe*), Rapsöl*
 *aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft

- 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!

- in wenig Öl bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten von jeder Seite unter mehrmaligem Wenden braten
- vorgeheizt auf 180°C ca. 10 Minuten erhitzen (ohne Dampf)
- 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, 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 | 112 Karton (14 Lagen á 8 Karton) | | | |
| Primärverpackung | Seitenfaltbeutel | Maße | ca. 400x400x800 mm | Gewicht ca. 30 g |
| Kartonaußenmaße | WP 25 | Maße | 400x300x117 mm | Gewicht 277 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

Produktspezifikation



Bio-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"/> | 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 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 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 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 Layout, Artikelname, Leitsatznummer, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch, Korrektur Nährwerte