

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...**
- | | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <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!
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 Kartontage 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, Leitsatzziffer, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch, Korrektur Nährwerte