



# Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090  
 Revision: 11  
 Datum: 17.04.2023  
 Ersetzt: 10  
 Seite: 1 von 2  
 Erstellt: JM



## Jägerschnitte, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

**Artikelnummer** 9202301  
**Gewicht pro Stück** 90 g  
**Toleranz Stückgewicht** +/- 10 g  
**Inhalt pro Karton** 50 x 90 g  
**Nettogewicht Karton** 4.500 g  
**EAN-Code** 4001902920256

**Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C** 9 Monate  
**Restlaufzeit bei Anlieferung** 6 Monate  
**Zulassungsnummer** DE EV 83 EG  
**Intrastat-Nummer** 16024930

**Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse**  
 (aktuelle Fassung)  
**Bezeichnung**

portioniertes Hackfleischerzeugnis aus Schweinefleisch (z. T. fein zerkleinert), geformt, gewürzt, paniert, gebraten, tiefgefroren

**Zutaten**

69 % Schweinefleisch, Mehl (**Weizen**, Reis), Trinkwasser, Rapsöl, Stärke (**Weizen**, Mais, Reis), modifizierte Stärken (**Weizen**, Mais), Säuerungsmittel Natriumcitrate, Speisesalz, Gewürze (enthält **Senfkörner**), Dextrose, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Hefe, hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Mais, Raps), Gewürzextrakte, Zitronenextrakt, **Vollei, haltbare Vollmilch**, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Backtriebmittel Diphosphate und Natriumcarbonate, Verdickungsmittel Xanthan

**Einfach echter Genuss...**

- Ohne Geschmacksverstärker
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Aromen
- Ohne Konservierungsstoffe

**Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch**

**Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet!**  
 Produkt tiefgefroren zubereiten!

- bei 170°C ca. 2 Minuten frittieren
- bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite braten
- mit 5% Feuchtigkeit: vorgeheizt 180°C ca. 9 Minuten erhitzen

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten!

**Nährwerte Ø je 100g**

<b>Energie</b>	1267	kJ	305	kcal
<b>Fett</b>	21	g		
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	4,6	g		
<b>Kohlenhydrate</b>	16	g		
<b>davon Zucker</b>	1,4	g		
<b>Ballaststoffe</b>	0	g		
<b>Eiweiß</b>	12	g		
<b>Salz</b>	1,8	g		

**Sensorik**

**Optik** rund, gleichmäßig goldgelb paniert ohne Kahlstellen  
**Konsistenz** Panade: leicht kross Hackfleisch: leicht fest, nicht gummiartig  
**Geruch** typisch  
**Geschmack** herzhaft, pikant mit einem Hauch nach Jagdwurst

**Paletteninhalt**  
**Primärverpackung**  
**Kartonaußenmaße**  
**Umkarton**

80 Karton (10 Lagen á 8 Karton)  
 Seitenfaltbeutel **Maße** 400x400x800 mm **Gewicht** ca. 30 g  
 WP 26 **Maße** 398x298x154 mm **Gewicht** 300 g +/- 10 %

**Anlieferung**

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

**Kennzeichnung:**

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



## Jägerschnitte, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vollei
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"/>	Haltbare Vollmilch
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senfkörner
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, hydrolisiertes pflanzliches Eiweiß
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Koriander
15	Apiaceae (Umbellifereae)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Koriander, Cumin, Kümmel (Gewürze), Liebstöckel, Petersilie (Gewürzextrakte)
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"/>	Nitritpökelsalz (Speisesalz, Natriumnitrit E 250)
2a	...„mit Nitritpökelsalz“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nitritpökelsalz (Speisesalz, Natriumnitrit E 250)
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"/>	Antioxidationsmittel Ascorbinsäure E 300
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Backtriebmittel Diphosphate E 450

**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** Aktualisierung von Layout, Artikelname, Zutatentext, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch, Nährwerte, Paletteninhalt, Verpackungsabmaße und 2. Seite