



# Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090  
 Revision: 17  
 Datum: 28.02.2023  
 Ersetzt: 16  
 Seite: 1 von 2  
 Erstellt: JM



## Kalbfleischfrikadelle, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

**Artikelnummer** 9364402  
**Gewicht pro Stück** 80 g  
**Toleranz Stückgewicht** +/- 5 g  
**Inhalt pro Karton** 40 x 80 g  
**Nettogewicht Karton** 3.200 g  
**EAN-Code** 4001902936455

**Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C** 9 Monate  
**Restlaufzeit bei Anlieferung** 6 Monate  
**Zulassungsnummer** DE EV 83 EG  
**Intrastat-Nummer** 16025095

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

aus Kalbfleisch, z.T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt, ohne Fett gebraten, tiefgefroren

**Zutaten**




75 % Kalbfleisch, 8 % Zwiebeln, **Vollei, Weizenmehl**, Speisesalz, Stärke (Kartoffel, **Weizen**), Gewürze, Dextrose, Petersilie, Gewürzextrakte, Hefe, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Zitronensaftkonzentrat

**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!**

-  mit ca. 5 % Feuchtigkeit: bei 180°C ca. 15 Minuten erhitzen
-  bei 600 Watt ca. 5 Minuten erhitzen (2 Stück)
-  mit etwas Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten 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**

<b>Energie</b>	947	kJ	227	kcal
<b>Fett</b>	15	g		
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	6,2	g		
<b>Kohlenhydrate</b>	7,2	g		
<b>davon Zucker</b>	1,2	g		
<b>Ballaststoffe</b>	<0,5	g		
<b>Eiweiß</b>	16	g		
<b>Salz</b>	1,6	g		

**Sensorik**

**Optik** beidseitig braun gebratene runde Formlinge, frei von Fett und verbrannten Rückständen  
**Konsistenz** Fleisch: saftig, zart im Biss  
**Geruch** typisch, nicht fremd  
**Geschmack** aromatisch nach frischem Kalbfleisch

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

132 Karton (12 Lagen á 11 Karton)  
 Flachfolie  
 WP 12  
**Maße** 333x223x135 mm  
**Gewicht** ca. 18,9 g  
**Gewicht** 189 g +/- 10 %

**Anlieferung**

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

**Kennzeichnung:**

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



## Kalbfleischfrikadelle, 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dextrose
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Petersilie, Liebstöck
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 ZZuV)	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** Aktualisierung Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch