



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 14
 Datum: 20.04.2023
 Ersetzt: 13
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM



Schweinesteak natur, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer	9231330	9231345
Gewicht pro Stück	80 g	120 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 20 g	+/- 20 g
Inhalt pro Karton	100 x 80 g	60 x 120 g
Nettogewicht Karton	8.000 g	7.200 g
EAN-Code	4001902923189	4001902923141

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C	9 Monate	Restlaufzeit bei Anlieferung	6 Monate
Zulassungsnummer	DE NI 10186 EG	Intrastat-Nummer	16024930

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse (aktuelle Fassung)
Bezeichnung 2.1.3.2
 Schweinerückensteak ohne Nackenstücke mit Flüssigwürzung, natürliche Form, leicht gewürzt, gebraten, tiefgefroren




Zutaten Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, **Weizenstärke**, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Dextrose

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!

-  ca. 5 % Feuchtigkeit, vorgeheizt bei 180°C ca. 8 Minuten erhitzen
-  bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 5 Minuten braten
-  500 W ca. 4 Minuten erhitzen

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	528 kJ	125 kcal
	Fett	2,7 g	
	davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	
	Kohlenhydrate	0,9 g	
	davon Zucker	< 0,5 g	
	Ballaststoffe	< 0,5 g	
	Eiweiß	24 g	
	Salz	1,3 g	

Sensorik

Optik	gebratenes Steak, ovale Stücke
Konsistenz	zart im Biss, saftig
Geruch	artypisch, nicht fremd
Geschmack	artypisch, nach frischem Schweinefleisch

Paletteninhalt 72 Karton (8 Lagen á 9 Karton)
Primärverpackung Beutel (HDPE) **Maße** 450x420x630 mm **Gewicht** ca. 30 g
Kartonaußenmaße **Maße** 400x266x212 mm **Gewicht** 346 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

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
Revision: 14
Datum: 20.04.2023
Ersetzt: 13
Seite: 2 von 2
Erstellt: JM



Schweinesteak natur, 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"/>	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 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	Benzoessäure 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
Das Produkt wird metalldetektiert.
- Fremdkörpermanagement**
- Änderungsgrund** Anpassung Zulassungsnummer, Palettenfaktor, Primärverpackung und Karton