

1. Produktbeschreibung

Artikel (Bezeichnung)	Schweine-Lachs-Schnitzel 60 x 120 g
Artikelnummer	3980
GTIN-Code (Recker)	4026103 039804
Zolltarifnummer	16024930

Verkehrsbezeichnung

Schweinelachsschnitzel küchenfertig zubereitet, paniert, tiefgefroren, zum Braten oder Frittieren, aus 80% Schweinerücken (-Lachs) mit 8% Flüssigwürzung

Hersteller

Recker Convenience GmbH
Diepholzer Str. 81
D-49453 Wetschen

Darreichungsform

Tiefgefroren -18 °C
lose (IQF)
lagenweise einzeln entnehmbar
im offenen Beutel

Allgemeine Parameter

ohne Knochen, ohne Fettdeckel
roh
gewürzt
paniert

Conveniencegrad

zubereitungsfertig

2. Sensorische Beschreibung

Kriterium	Beschreibung
Aussehen vor der Zubereitung	gelb
Aussehen Verzehrfertig	gold-braun
Geruch	arteigen und ohne Fremdgeruch
Geschmack	artypisch frisch, fleischig mit ausgewogener Würzung
Konsistenz	zart

3. Zubereitungsempfehlung

Gerät	Empfehlung
Fritteuse:	Das Pflanzenöl auf 180 °C erhitzen. Das tiefgefrorene Schnitzel 3-4 Min. goldbraun und knusprig frittieren
Bratpfanne:	Tiefgefroren 6 – 7 Minuten in Reichlich Fett bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden.

4. Physikalische Größen

	Sollzustand	Abweichung	Einheit
Durchschnittliche Dicke	12	+/- 1	mm
Durchschnittliches Gewicht	120	+/- 10	g

5. Deklaration

Zutatenliste

Schweinefleisch (72%), **Weizenmehl**, Trinkwasser, modifizierte Stärke (**Weizen**), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Maismehl, Stärke, Dextrose, Gewürze, Hefe.

6. Allergie & Unverträglichkeit

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung	Enthält lt. Rezeptur	Kann Spuren enthalten	Angabe des Inhaltsstoffes
(Hühner-) Eier und Eierzeugnisse	Nein	Nein	
Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Nein	Nein	
Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. Gelatine)	Nein	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut oder Hybridstämme davon) sowie Erzeugnisse daraus	Ja	Ja	Weizen
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Nein	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein	Nein	
Milch und Milchprodukte inkl. Laktose	Nein	Nein	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Walnuss, Pecannuss, Pistazie, Macadamianuss) und Nebenerzeugnisse	Nein	Nein	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Nein	
Senf und Senferzeugnisse	Nein	Nein	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Nein	
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Nein	
Schwefeldioxid (SO ₂) in Konzentration über 10mg/kg	Nein	Nein	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Kopffüßer, Schnecken, Austern etc.)	Nein	Nein	

7. Haltbarkeit

	Temperaturbereich(°C)	Haltbarkeit	Restlaufzeit
Tiefgekühlte Produkte	***-Fach (-18°C)	365 Tage	180 Tage

8. Analytische Parameter

<i>Mikrobiologische Parameter</i>	
Gesamtkeimzahl	<5,0x10 ⁶ KbE/g
E. coli	<5,0x10 ³ KbE/g
Listeria Monocytogenes	<1,0x10 ² KbE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 10 g

9. Nährwertangaben

Nährwerte bezogen auf 100g des zubereitungsfertigen Lebensmittels	
Brennwert [kJ/kcal]	657/157
Fett [g]	2,7
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,0
Kohlenhydrate [g]	16,8
davon Zucker [g]	1,0
Eiweiß [g]	15,4
Salz [g]	1,4

10. Beschreibung der Verkaufseinheit(VE)

Verkaufseinheit	1 Karton	
Kartoninhalt	60 Stück a 120 g	
Bruttogewicht je VE	7657	g
Nettogewicht je VE	7200	g

11. Verpackung

Verpackungsart	Im Karton mit Seitenfaltbeutel	
Innenverpackung	Maße LxBxH in mm	450x400x650
	Material	PE - Beutel
Karton - Innenmaß	Maße LxBxH in mm	386 x 384 x 152
	Material	Karton
Verschluss	Material	Klebefolie
Etiketten	Maße LxB in mm	kundenspezifisch
	Material	Papier
Karton - Gewicht	444 g	
Einzelpack - Gewicht	13 g	

Kartons pro Lage	6	Kartons pro Palette	60
Lagen pro Palette	10	Palettenhöhe	1824 mm

12. Transport

Tiefgefroren -18 °C

13. Herkunftsangabe

Geboren in:	Deutschland, Spanien, Niederlande, Belgien, Dänemark (vereinzelt auch weitere europäische Länder)
Aufgezogen in:	Deutschland, Spanien, Niederlande, Belgien, Dänemark (vereinzelt auch weitere europäische Länder)
Geschlachtet in:	Deutschland, Spanien, Niederlande, Belgien (vereinzelt auch weitere europäische Länder)

GVO-Verordnung (Angabe)

Hiermit bestätigen wir, dass das von Recker produzierte Produkt nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.09.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeiten von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermittel sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG nach heutigem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Die Fütterung mit gentechnikfreiem Futter kann derzeit nicht garantiert werden.