

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Mini Schnitzel

Artikel-Nr.: 5673600

Verkehrsbezeichnung:	Mini Schnitzel aus Schweinelachsstücken zusammengefügt, flüssig gewürzt, paniert, gebraten, tiefgefroren.	
Zutaten:	Schweinefleisch (64 %), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Glukosesirup, Stabilisatoren (Natriumcitrate, Natriumcarbonate), Maismehl, Dextrose, Hefe, Gewürzextrakt, Gewürze, Zitronensaftpulver	
Produktbeschreibung:	Original im Mini-Format: zartes, saftiges Schweinelachsschnitzel in einer superknusprigen Panade mit einer leichten Zitronennote. Küchenfertig zubereitet und ein toller Begleiter für unzählige Rezeptideen. - Mit extra knuspriger Panade - Klein, fein, vielseitig - Kalt und warm zu genießen	
Beschaffenheit:	gegart	
Kostform:	ohne Alkohol	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:	ca. 25 g	
Identitätskennzeichen:	DE - NI 10186 - EG	
EAN – Verkaufseinheit:	4006743784975	
EAN – Umverpackung:	4006743060611	
Zolltarifnummer:	16024930	
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = 36 - 44 Stück)	
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 398 mm x 264 mm x 188 mm, 340 g 1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 3 g	
Verpackung VE:	6 x Beutel (bedruckte Folie), 252 mm x 31 mm x 310 mm, 15 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1 kg	1,015 kg
Pro Umverpackung:	6,00 kg	6,433 kg

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Mini Schnitzel

Artikel-Nr.: 5673600

Karton pro Lage:	9
Karton pro Palette:	81
Bruttogewicht Palette:	541,073 kg
Palettenhöhe:	1842 mm

Zubereitungsempfehlung:	Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 180 °C 8 - 10 Min., vorgeheizt Merrychef 230V: 3 Stück, 01:10 Min., 250 °C, 75 % Umluft, 100 % Mikrowelle 12 Stück, 01:40 Min., 250 °C, 60 % Umluft, 100 % Mikrowelle Merrychef 380V: 3 Stück, 00:45 Min., 250 °C, 80 % Umluft, 100 % Mikrowelle 12 Stück, 01:15 Min., 250 °C, 75 % Umluft, 100 % Mikrowelle Kombidämpfer (trockene Hitze): 200 °C ca. 8 Min. Pfanne: 7:30 - 8:00 Min., mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze Fritteuse: 175 °C ca. 2:30 Min.
--------------------------------	---

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	951 / 227
Fett [g]:	11
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,1
Kohlenhydrate [g]:	15
davon Zucker [g]:	1,4
Eiweiß [g]:	17
Salz [g]:	1,7
Ballaststoffe [g]:	0,0

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Mini Schnitzel

Artikel-Nr.: 5673600

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	-	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

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 entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.