



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 11
 Datum: 13.02.2023
 Ersetzt: 10
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM



Partyfrikadelle, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer 9362000
Gewicht pro Stück 20 g
Toleranz Stückgewicht +/- 2 g
Inhalt pro Karton 5 x 1 kg
Nettogewicht Karton 5.000 g
EAN-Code 4001902936202

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C 10 Monate
Restlaufzeit bei Anlieferung 6 Monate
Zulassungsnummer DE EV 83 EG
Intrastat-Nummer 16024930

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.1.5.8.

Bezeichnung

Frikadellchen aus Schweine- und Rindfleisch, z.T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt, ohne Fett gebraten, tiefgefroren

Zutaten

55 % Schweinefleisch, 17 % Rindfleisch, 10 % Zwiebeln, **Eiklar**, **Weizenmehl**, **Vollei**, Stärke (Kartoffel, **Weizen**), Speisesalz, Gewürze, Hefe, Kräuter, Trinkwasser, Dextrose, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel Natriumcitrate

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 160-180°C ca. 10 Minuten erhitzen
 - 500 W ca. 3 Minuten erhitzen
- mit etwas Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 4 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

Energie	1053 kJ	253 kcal
Fett	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g	
Kohlenhydrate	8,9 g	
davon Zucker	1,3 g	
Ballaststoffe	< 0,5 g	
Eiweiß	13 g	
Salz	1,6 g	

Sensorik

Optik ovale, ungleichmäßig geformte braune Frikadellen, wie von Hand gemacht, beide Seiten sind gleichmäßig angebraten, frei von verbrannten Rückständen, ohne Fettabatz

Konsistenz saftig, locker

Geruch würzig frisch

Geschmack typisch, würzig ohne Fremdgeschmack

Paletteninhalt
Primärverpackung
Kartonaußenmaße
Umkarton

112 Karton (14 Lagen á 8 Karton)
 Flachfolie transparent 625 mm
 WP 25

Maße	Gewicht	ca. 29 g
Maße	Gewicht	400x300x117 mm 277 g +/- 10 %

Anlieferung

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung:

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



Partyfrikadelle, 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, Eiklar
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"/>	Rindfleisch
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, Glucosesirup
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 Hülsenfrüchteezeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bockshornkleesamen
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, Kümmel, Cumin, Fenchel (Gewürze), Petersilie (Kräuter)
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 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 von Layout, Artikelname, Leitsatznummer, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch, Palettenfaktor