



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 12
 Datum: 06.01.2023
 Ersetzt: 11
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Der Haxer, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer	9515220	9515221	9515222
Gewicht pro Stück	120 g	150 g	180 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 20 g	+/- 20 g	-20 g / +30 g
Inhalt pro Karton	60 x 120 g	40 x 150 g	40 x 180 g
Nettogewicht Karton	7.200 g	6.000 g	7.200 g
EAN-Code	4001902851505	4001902851512	4001902851529

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C	9 Monate	Restlaufzeit bei Anlieferung	6 Monate
Zulassungsnummer	DE EV 83 EG	Intrastat-Nummer	16024919

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse
 (aktuelle Fassung)
Bezeichnung

kleine saftige Schweinshaxe, wie gewachsen, herzhaft mariniert, ohne Schwarte, gebraten, tiefgefroren

Zutaten

Schweinehaxen, Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Kartoffelstärke, Dextrose, Tomatenpulver, Kräuter, Zucker, Gewürzextrakte

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 5% Feuchtigkeit: vorgeheizt bei 180°C ca. 20 Minuten erhitzen

bei 500 W ca. 8 Minuten erhitzen

in Alufolie gewickelt ca. 30 Minuten grillen

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten!

Nährwerte Ø je 100g

Energie	603 kJ	144 kcal
Fett	6,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g	
Kohlenhydrate	0,6 g	
davon Zucker	< 0,5 g	
Ballaststoffe	< 0,5 g	
Eiweiß	21 g	
Salz	1,6 g	

Sensorik

Optik braun gebratenes Kernstück mit kleinem Knochen aus der Schweinehaxe, Knochen teilweise freigezogen
Konsistenz zart, saftig
Geruch arttypisch
Geschmack rustikal, ausgewogen würzig

Paletteninhalt
Primärverpackung
Kartonaußenmaße
Umkarton

54 Karton (9 Lagen á 6 Karton)	Maße	400x400x800 mm	Gewicht	ca. 30 g
Seitenfaltbeutel	Maße	390x390x170 mm	Gewicht	527 g +/- 10 %
WP 94				

Anlieferung

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung:

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



Der Haxer, 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Basis der Dextrose und Glucosesirup
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"/>	Schweinehaxen
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteeerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bockshornkleesamen
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zucker
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"/>	Gewürze
15	Apiaceae (Umbellifereae)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gewürze (Koriander, Kümmel, Cumin, Fenchel), Kräuter (Petersilie)
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** Anpassung Layout, Artikelname, Intrastat-Nummer, Bezeichnung, Zutaten, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch und 2. Seite