



## Produkt Spezifikation

**Opa Jupps Pfännchenfrikadelle, tiefgekühlt**  
Art.-Nr.: 9885

### 1. Allgemeine Artikelbeschreibung

1.1	Verkehrsbezeichnung	Frikadelle, tiefgekühlt
1.2	Lt. Leitsatzziffer	2.1.5.8
1.3	Interne Kennung	619
1.4	Zutaten	83% Schweine- und Rindfleisch zum Teil fein zerkleinert, Trinkwasser, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Rapsöl, VOLLEI, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze (enthält SENFMEHL, SELLERIE), Rinderfond (Rinderknochen, Rindfleisch, Rindfleischextrakt, Wasser, Rinderfett), Gemüsekonzentrat (Tomaten, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch), Zucker, Knoblauch, Säureregulator: E262. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.

### 2. Produktbeschreibung

2.1	Aussehen /Geschmack	Beidseitig in Fett gebratene, rundliche Frikadelle mit frischen Zwiebeln. Locker in der Konsistenz und würzigem Geschmack. Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch, hergestellt nach deutschem Handwerksbrauch.																								
2.2	Allergeninformation (nach LMIV)	Enthält Senf, Sellerie, Ei und Gluten. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.																								
2.3	GVO-Information	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Rates.																								
2.4	Kennzeichnung bei loser Abgabe (nach §9 ZzuIV)	„Fleischanteil z.T. fein zerkleinert“																								
2.5	Zubereitungsempfehlung	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"><u>Backofen</u> (Umluft):</td> <td style="width: 25%;">gefrorener Zustand:</td> <td style="width: 60%;">120°C Umluft ca. 20-22 Min.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>aufgetauter Zustand:</td> <td>120°C Umluft ca. 12-14 Min.</td> </tr> <tr> <td><u>Konvektomat</u> (30% Dampf)</td> <td>gefrorener Zustand:</td> <td>130°C Umluft ca. 15-20 Min.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>aufgetauter Zustand:</td> <td>130°C Umluft ca. 8-12 Min.</td> </tr> <tr> <td><u>Mikrowelle:</u></td> <td>gefrorener Zustand:</td> <td>Auftaustufe: ca. 2 Min anschließend 2-3 Min bei 600 Watt</td> </tr> <tr> <td></td> <td>aufgetauter Zustand:</td> <td>Bei 600 Watt ca. 2-3Min</td> </tr> <tr> <td><u>Bratpfanne:</u></td> <td>gefrorener Zustand:</td> <td>Ca. 5 Min bei kleiner- mittlere Stufe anschließend ca.5 Min bei mittlerer- hoher Stufe</td> </tr> <tr> <td></td> <td>aufgetauter Zustand:</td> <td>5 Min bei mittlerer- hoher Stufe</td> </tr> </table> <p>Kerntemperatur: 65°C mittig im Produkt</p> <p>Nach dem Öffnen der Verpackung unmittelbar verzehren.</p>	<u>Backofen</u> (Umluft):	gefrorener Zustand:	120°C Umluft ca. 20-22 Min.		aufgetauter Zustand:	120°C Umluft ca. 12-14 Min.	<u>Konvektomat</u> (30% Dampf)	gefrorener Zustand:	130°C Umluft ca. 15-20 Min.		aufgetauter Zustand:	130°C Umluft ca. 8-12 Min.	<u>Mikrowelle:</u>	gefrorener Zustand:	Auftaustufe: ca. 2 Min anschließend 2-3 Min bei 600 Watt		aufgetauter Zustand:	Bei 600 Watt ca. 2-3Min	<u>Bratpfanne:</u>	gefrorener Zustand:	Ca. 5 Min bei kleiner- mittlere Stufe anschließend ca.5 Min bei mittlerer- hoher Stufe		aufgetauter Zustand:	5 Min bei mittlerer- hoher Stufe
<u>Backofen</u> (Umluft):	gefrorener Zustand:	120°C Umluft ca. 20-22 Min.																								
	aufgetauter Zustand:	120°C Umluft ca. 12-14 Min.																								
<u>Konvektomat</u> (30% Dampf)	gefrorener Zustand:	130°C Umluft ca. 15-20 Min.																								
	aufgetauter Zustand:	130°C Umluft ca. 8-12 Min.																								
<u>Mikrowelle:</u>	gefrorener Zustand:	Auftaustufe: ca. 2 Min anschließend 2-3 Min bei 600 Watt																								
	aufgetauter Zustand:	Bei 600 Watt ca. 2-3Min																								
<u>Bratpfanne:</u>	gefrorener Zustand:	Ca. 5 Min bei kleiner- mittlere Stufe anschließend ca.5 Min bei mittlerer- hoher Stufe																								
	aufgetauter Zustand:	5 Min bei mittlerer- hoher Stufe																								
2.6	Zolltarifnummer	1602 4919																								
2.6	Haltezeit/Kerntemperatur	Min. 2 Minuten bei min. 70°C																								
2.7	Angabe zu RTE	Regenerierfertig																								
2.8	Herkunft	Deutschland, Belgien, Niederlande, Dänemark, Polen																								

### 3. Mikrobiologische Parameter

<b>3.1 am Ende MHD</b>		
3.1.1	GKZ	100000 KBE/g
3.1.2	Enterobacteriaceae	100 KBE /g
3.1.3	Escherichia coli	10 KBE /g
3.1.4	Bacillus cereus	100 KBE /g
3.1.5	Staph. aureus	100 KBE /g
3.1.6	Salmonellen	neg./25g
3.1.7	Listeria monocytogenes	neg./25g



## Produkt Spezifikation

**Opa Jupps Pfännchenfrikadelle, tiefgekühlt**  
Art.-Nr.: 9885

### 4. Analytische Parameter

4.1 Chemische Parameter		
4.1.1	Fett	23% +/-3%
4.1.2	Wasser	56% +/-3%
4.1.3	Eiweiß	15% +/-2%
4.1.4	BEFFE absolut ( <i>lt. Leitsätzen</i> )	mind. 11,5%

### 5. Nährwertangaben /100g

5.1	Fett (in g)	21	5.3	Eiweiß (in g)	15
5.1.1	davon gesättigte Fettsäuren (in g)	8	5.4	Salz (in g)	2,00
5.2	Kohlenhydrate (in g)	5	5.5	Kilokalorien (kcal)	252
5.2.1	davon Zucker (in g)	0,7	5.6	Kilojoule (kJ)	1046

### 6. Lieferform

6.01	6.02	6.03	6.04	6.05	6.06
Stückzahl pro Paket, Gewicht pro Stück	Einwaage pro Karton*	Kartons pro Lage, Lagen pro Palette	Kartons pro Palette	Abpackart	EAN Paket, (EAN-Karton)
30/125g	3,750 kg	10 ; 10	100	tiefgekühlt, Schlauchbeutel im Karton	4023022098851

### 7. Lagerbedingungen

7.1	MHD	Bei unter -18°C	270 Tage
7.2	Restlaufzeit	Bei unter -18°C	150 Tage
7.3	Kennzeichnung nach der TLMV § 5 gefrostet/ Nach dem Auftauen sofort verbrauchen!		

### 8. Lieferbedingungen

8.1	Vorlaufzeit	14 Werktage (Mo. – Fr.)
8.2	Mindestbestellmenge	400 kg

\*Abweichungen von der Nennfüllmenge werden im Rahmen der Verordnung über Fertigpackungen §22 (3) akzeptiert.  
Der Ausdruck dieses Dokuments unterliegt nicht dem Änderungsdienst!