

	Produkt Spezifikation	
	Meisterfrikadelle Art. Nr.: 9254	

611. Allgemeine Artikelbeschreibung

1.1	Verkehrsbezeichnung	Frikadelle, tiefgekühlt
1.2	Lt. Leitsatzziffer	2.1.5.8
1.3	Interne Kennung	563
1.4	Zutaten	80% Schweine- und Rindfleisch zum Teil fein zerkleinert, Paniermehl (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz, Hefe), Zwiebeln, EIKLAR, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze(enthält SENFMEHL, SELLERIE), Kräuter, Dextrose, Speisewürze (Raps, Mais), Säureregulator: E262, native Maisstärke, Hefeextrakt. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.

2. Produktbeschreibung

2.1	Aussehen /Geschmack	Beidseitig gebratene, rundliche bis ovale Frikadelle mit frischen Zwiebeln. Lockere Konsistenz mit arttypisch frischem Geschmack.		
2.2	Allergeninformation (nach LMIV)	Enthält Gluten, Ei, Sellerie und Senf. 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	„mit zum Teil fein zerkleinertem Fleisch“ „mit Eiklar“ „mit Stärke“		
2.5	Zubereitungsempfehlung	<u>Backofen (Umluft):</u>	gefrorener Zustand: 120°C Umluft ca. 20-22 Min. aufgetauter Zustand: 120°C Umluft ca. 12-14 Min.	
		<u>Konvektomat (30% Dampf)</u>	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		
2.7	Hinweis	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!		

3. Analytische Parameter

3.1 Chemische Parameter		3.2 Mikrobiologische Parameter (lt. DGHM)	
3.1.1	Fett	20 % ± 3%	3.2.1 Gesamtkeimzahl < 5x10 ⁶ KBE /g
3.1.2	Wasser	57 % ± 4%	3.2.2 Enterobacteriaceae < 1.000 KBE /g
3.1.3	Eiweiß	15 % ± 2%	3.2.3 Salmonellen n.n. in 25g Lebensmittel
3.1.4	BEFFE absolut (lt. Leitsätzen)	Mind. 11,5%	

4. Nährwertangaben /100g

4.1	Fett (in g)	20	4.4	Eiweiß	15
4.1.1	davon gesättigte Fettsäuren (in g)	8,0	4.5	Salz (in g)	2,00
4.2	Kohlenhydrate (in g)	7,0	4.6	Kilojoule (kJ)	1114
4.2.1	davon Zucker (in g)	2,0	4.7	Kilokalorien (kcal)	268

5. Lieferform

5.01	5.02	5.03	5.04	5.05	5.06	5.07
Stückzahl pro Paket, Gewicht pro Stück	Einwaage pro Paket*	Pakete pro Karton	Kartons pro Lage, Lagen pro Palette	Kartons pro Palette	Abpackart	EAN Paket, (EAN- Karton)
10 / 180g	1,8 kg (7,2kg/Karton)	4	8 / 8	64	Gefrostet im Schlauchbeutel, im Karton	4023022092545

Erstellt am: 20.11.2012	Änderung: Schnabel (Lt. Leitsatzziffer aktualisiert)	Version: 27
Erstellung: Reinhardt	Freigabe: Brand	Stand: 11.04.2023 Seite 1 von 2

	Produkt Spezifikation		
	Meisterfrikadelle Art. Nr.: 9254		

6. Lagerbedingungen

6.1	MHD	Bei unter -18°C	365 Tage
6.2	Restlaufzeit	Bei unter -18°C	180 Tage
6.3	Kennzeichnung nach der TLMV § 5		Gefrostet / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

7. Lieferbedingungen

7.1	Vorlaufzeit	4 Werktage (Mo.- Fr.)
-----	-------------	-----------------------

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