

Knusper Schnitzel roh 200 g

Code article: 5674100

Dénomination de la denrée alimentaire:	Escalope de porc panée taillée dans la longe de porc fraîche, avec de l'assaisonnement liquide, avec une panure croustillante généreuse, crue, surgelée.	
Ingrédients:	Escalope de porc (75 %) [viande de porc, eau, sel, amidon, stabilisant (citrate de sodium), dextrose, arômes, jus de citron déshydraté], farine de BLÉ, eau, farine de riz, amidon modifié, sel, dextrose, levure, huile de colza, amidon de BLÉ, épices, stabilisant (diphosphates), poudre à lever (carbonates de sodium), épaississant (gomme de xanthane).	
Description du produit:	Ultra-croustillante à l'extérieur, fondante à l'intérieur : longe de porc tendre enrobée d'une panure extra-croustillante. Le plaisir des Schnitzels avec un aspect fait maison. – Panure croustillante incomparable – Longe de porc fondante – Forme authentique	
État:	cru	
Groupe de matières premières:	Porc	
Halal:	Non	
Biologique:	Non	
Dimensions, surgelé:		
Grammage:	200 g (- 20 / + 30)	
Marque d'identification:	DE EV 83 EU	
Code GTIN – Unité de Vente:	–	
Code GTIN – Colis:	4001461663502	
N° du tarif douanier:	16024930	
Pays de production:	Allemagne	
Contenu du Colis:	env. 200 g x env. 40 pièces = 8,0 kg	
Langues sur Emballage:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, FI, SE, NO, DK, RO, GR, CZ, SK, HU, SI, PL, TR, EE	
Colis:	1 x carton (carton), 398 mm x 398 mm x 188 mm, 486 g 1 x sac intérieur (film non imprimé), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g 2 x étiquette en carton (papier), 330 mm x 150 mm, 4 g 1 x étiquette code EAN (papier), 100 mm x 58 mm, 1 g	
Emballage Unités de Vente:		
	Poids Net	Poids Brut
Par Unité de Vente	–	–
Par Colis	8,00 kg	8,525 kg
Contenu de la palette:	54 cartons (9 couches de 6 cartons)	
Poids Brut Palette:	480,35 kg	
Hauteur Palette:	1842 mm	

Knusper Schnitzel roh 200 g

Code article: 5674100

Date Limite d'Utilisation Optimale: 360 jours

Durée de vie résiduelle à livraison: 120 jours

Conditions de conservation: Transport et entreposage à -18 °C, ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

Conseils de préparation: Préparer le produit en état surgelé. Consommer bien cuit uniquement. Le temps de préparation peut varier en fonction de la puissance de l'appareil. Ce produit ne doit pas être consommé directement, sans aucune préparation!
Poêle: 10 min., préchauffé, à feu moyen, en retournant régulièrement
Friteuse: 175 °C 3 – 4 min.

Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ/kcal]:	596 / 141
Matières grasses [g]:	3,1
dont acides gras saturés [g]:	1,3
Glucides [g]:	17
dont sucres [g]:	3,9
Protéines [g]:	11
Sel [g]:	1,7
Fibres alimentaires [g]:	0,7

Données microbiologiques:

Entérobactéries	< 5000 UFC/g
E. coli	< 500 UFC/g
Salmonelles	non décelable dans 10 g
Germes Totaux	< 1000000 UFC/g

Knusper Schnitzel roh 200 g

Code article: 5674100

Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	+	farine de blé, amidon de froment
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Œufs et produits à base d'œufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou 10mg/l, en SO ₂)	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

+ = présence / - = absence / o = peut contenir des traces

Exigences légales:

La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.

Déclaration OGM:

Le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage selon les règlements européens n° 1829/2003/CE et n° 1830/2003/CE portant sur l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.