

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Le Duc Beer Battered Onion Rings

Artikel-Nr.: 152108

Verkehrsbezeichnung:	Zwiebelringe im Bierteig, vorgebacken, tiefgefroren.	
Zutaten:	Zwiebeln (35 %), Wasser, Paniermehl (19 %) (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), WEIZENMEHL, Palmöl, Maismehl, Bier (1 %) (Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen), Zucker, modifizierte WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, Aroma, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Dextrose, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate)	
Produktbeschreibung:	Rundum zwiebelig: Ganze Onionringe in einem Teig mit 1 % Bieranteil, vorgebacken.	
Beschaffenheit:	vorgebacken	
Kostform:	ohne laktosehaltige Zutaten, vegetarisch	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:	21 g	
Identitätskennzeichen:	nicht erforderlich / not required	
EAN – Verkaufseinheit:	8716276000287	
EAN – Umverpackung:	8716276005152	
Zolltarifnummer:	19059080	
Mindesthaltbarkeit:	720 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	6 x 1,0 kg = 6,0 kg (1,0 kg = ca. 48 Stück)	
Sprachen auf Verpackung:	DE, NL	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 389 mm x 290 mm x 215 mm, 298 g	
Verpackung VE:	6 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 225 mm x 50 mm x 305 mm, 10 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1 kg	1,01 kg
Pro Umverpackung:	6,000 kg	6,358 kg
Karton pro Lage:	8	
Karton pro Palette:	72	
Bruttogewicht Palette:	477,776 kg	
Palettenhöhe:	2085 mm	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Le Duc Beer Battered Onion Rings

Artikel-Nr.: 152108

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.
Kombidämpfer (trockene Hitze): 200 °C 6:30 - 7:00 Min.
Fritteuse: 180 °C 1:30 - 2:00 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	945 / 225
Fett [g]:	10
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	4,7
Kohlenhydrate [g]:	29
davon Zucker [g]:	3,9
Eiweiß [g]:	4,0
Salz [g]:	0,95
Ballaststoffe [g]:	1,7

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Le Duc Beer Battered Onion Rings

Artikel-Nr.: 152108

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Gerstenmalz, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	-	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

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.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.