

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## Goldschnitzel 200 g

Artikel-Nr.: 8411900

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Schweineschnitzel aus frischem Schweinerücken (-lachs), mit Flüssigwürzung, mit extra viel Goldpanade, roh, tiefgefroren.
<b>Zutaten:</b>	Schweineschnitzel (75 %) (Schweinefleisch; Wasser; Speisesalz; Stärke; Stabilisator: Natriumcitrate; Dextrose; natürliches Aroma; Zitronenextrakt), WEIZENMEHL, Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Speisesalz, Hefe
<b>Produktbeschreibung:</b>	<p>Echtes Goldstück: Der Kassenschlager unter den Schweineschnitzeln besticht mit seiner unvergleichlich frischen Zitronennote und der leckeren, goldgelben Panade.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Klassiker mit feiner Goldpanade</li><li>- Saftiger Schweinelachs</li><li>- Harmonische Zitronennote</li></ul>
<b>Beschaffenheit:</b>	roh
<b>Kostform:</b>	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten
<b>Abmessungen, TK:</b>	ca. (L x B x H)
<b>Stückgewicht:</b>	200 g (+30 / -20 g)
<b>Identitätskennzeichen:</b>	DE - EV 83 - EG
<b>EAN – Verkaufseinheit:</b>	0
<b>EAN – Umverpackung:</b>	4001461643702
<b>Zolltarifnummer:</b>	16024930
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	300 Tage
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung:</b>	120 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
<b>Aufbau Umverpackung:</b>	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg
<b>Sprachen auf Verpackung:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI
<b>Umverpackung:</b>	1 x Karton (Pappe), 398 mm x 398 mm x 188 mm, 486 g 1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g 2 x Kartonetikett (Papier), 330 mm x 150 mm, 4 g 1 x EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 58 mm, 1 g
<b>Verpackung VE:</b>	

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## Goldschnitzel 200 g

Artikel-Nr.: 8411900

	<b>Nettogewicht</b>	<b>Bruttogewicht</b>
<b>Pro VE:</b>	- kg	- kg
<b>Pro Umverpackung:</b>	8,00 kg	8,525 kg
<b>Karton pro Lage:</b>	6	
<b>Karton pro Palette:</b>	54	
<b>Bruttogewicht Palette:</b>	480,35 kg	
<b>Palettenhöhe:</b>	1842 mm	
<b>Zubereitungsempfehlung:</b>	Produkt unaufgetaut zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Pfanne: ca. 10 Min., vorgeheizt, bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden Fritteuse: 175 °C 3 - 4 Min.	

### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	601 / 142
Fett [g]:	2,2
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	0,9
Kohlenhydrate [g]:	16
davon Zucker [g]:	3,1
Eiweiß [g]:	14
Salz [g]:	1,3
Ballaststoffe [g]:	1,2

### Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 500 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 5000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 1000000 KBE/g
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## Goldschnitzel 200 g

Artikel-Nr.: 8411900

### Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, 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 <sub>2</sub> )	-	
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.