

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Cordon Bleu vom Schwein 200 g

Artikel-Nr.: 8412200

Verkehrsbezeichnung:	Schweineschnitzel Cordon Bleu aus frischem Schweinerücken mit Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren.
Zutaten:	Schweineschnitzel (64 %) (Schweinefleisch; Wasser; WEIZENSTÄRKE; Speisesalz; Stabilisator: Natriumcitrate), WEIZENMEHL, Kochschinken (8 %) (Schweinefleisch; Speisesalz; Dextrose; Maltodextrin; Säuerungsmittel: Natriumcitrate; Gewürze; Gewürzextrakte; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: E250), KÄSE (8 %), Wasser, Stärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Emulgator (Guarkernmehl)
Produktbeschreibung:	<p>Der zweifach gefüllte Klassiker: saftiger Schweinerücken, veredelt durch eine schmackhafte Füllung aus zart schmelzendem Gouda und herzhaftem Vorderschinken.</p> <ul style="list-style-type: none">- Saftiger Schweinerücken- Deftige Käse-Schinken-Füllung- Leckere Panade
Beschaffenheit:	roh
Kostform:	ohne Alkohol
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	200 g (+30 g / -20 g)
Identitätskennzeichen:	DE - EV 83 - EG
EAN – Verkaufseinheit:	0
EAN – Umverpackung:	4004074841220
Zolltarifnummer:	16024930
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Aufbau Umverpackung:	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 398 mm x 398 mm x 188 mm, 527 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

Verpackung VE:

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Cordon Bleu vom Schwein 200 g

Artikel-Nr.: 8412200

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	- kg	- kg
Pro Umverpackung:	8,000 kg	8,566 kg
Karton pro Lage:	6	
Karton pro Palette:	54	
Bruttogewicht Palette:	482,564 kg	
Palettenhöhe:	1842 mm	
Zubereitungsempfehlung:	Produkt unaufgetaut zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Pfanne: ca. 10 Min., bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden Fritteuse: 175 °C ca. 6 Min.	

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	648 / 154
Fett [g]:	4,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	3,0
Kohlenhydrate [g]:	9,5
davon Zucker [g]:	3,0
Eiweiß [g]:	19
Salz [g]:	1,3
Ballaststoffe [g]:	0,0

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.

MEAT SELECTION Cordon Bleu vom Schwein 200 g

Artikel-Nr.: 8412200

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)	+	Käse
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):

Konservierungsstoff: E250; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; weitere: mit Nitritpökelsalz

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.