

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## HIT Meatballs Classic 22 g

Artikel-Nr.: 8502700

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Hackfleischbällchen aus Rindfleisch, gewürzt, roh, tiefgefroren.	
<b>Zutaten:</b>	Rindfleisch (78 %), EIER, Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze (enthalten SELLERIE, SENFSAAT), LAKTOSE, Hefe	
<b>Produktbeschreibung:</b>	Jetzt geht's rund: Unsere Hackbällchen aus würzigem Rindfleisch sind wahre Alleskönner. Solo, mit Salat oder am Spieß, mit Pasta oder in der Pita-Tasche – Meatballs sind immer ein Hingucker!	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- 100 % Rindfleisch</li><li>- Sehr vielfältig einsetzbar</li><li>- Kalt und warm zu genießen</li></ul>	
<b>Beschaffenheit:</b>	roh	
<b>Kostform:</b>	ohne Alkohol	
<b>Abmessungen, TK:</b>	ca. (L x B x H)	
<b>Stückgewicht:</b>	22 g	
<b>Identitätskennzeichen:</b>	DE - NI 10186 - EG	
<b>EAN – Verkaufseinheit:</b>	4004074720068	
<b>EAN – Umverpackung:</b>	4004074720051	
<b>Zolltarifnummer:</b>	16025010	
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	180 Tage	
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung:</b>	90 Tage	
<b>Lagerbedingungen:</b>	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
<b>Aufbau Umverpackung:</b>	10 x 1,0 kg = 10,0 kg (1,0 kg = 44 - 46 Stück x 22 g)	
<b>Sprachen auf Verpackung:</b>	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
<b>Umverpackung:</b>	1 x Karton (Pappe), 391 mm x 257 mm x 268 mm, 360 g 1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 3 g	
<b>Verpackung VE:</b>	10 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 252 mm x 28 mm x 280 mm, 13 g	
	<b>Nettogewicht</b>	<b>Bruttogewicht</b>
<b>Pro VE:</b>	1 kg	1,013 kg
<b>Pro Umverpackung:</b>	10,00 kg	10,493 kg
<b>Karton pro Lage:</b>	9	
<b>Karton pro Palette:</b>	54	

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## HIT Meatballs Classic 22 g

Artikel-Nr.: 8502700

**Bruttogewicht Palette:** 586,622 kg  
**Palettenhöhe:** 1758 mm

**Zubereitungsempfehlung:** Produkt unaufgetaut zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.  
Backofen: 190 °C ca. 17:30 Min., vorgeheizt, mehrmals wenden  
Kombidämpfer (feuchte Hitze): 210 °C ca. 11 Min.  
Kombidämpfer (trockene Hitze): 210 °C ca. 11 Min.  
Pfanne: 13-14 Min., vorgeheizt, bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden  
Fritteuse: 175 °C ca. 6:00 Min.  
Impinger: 190 °C 11 Min., mit Öl, nach 5:30 Min. wenden

### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	944 / 227
Fett [g]:	16
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	6,8
Kohlenhydrate [g]:	2,7
davon Zucker [g]:	0,6
Eiweiß [g]:	18
Salz [g]:	1,6
Ballaststoffe [g]:	0,0

### Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 5000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 500000 KBE/g
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## HIT Meatballs Classic 22 g

Artikel-Nr.: 8502700

### Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Hühnerei
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Laktose
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Sellerie
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Senfsaat
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.