

EAN - Verkaufseinheit (VE):	0
EAN - Umverpackung:	4001902920232
Zolltarifnummer:	16024930
Verkehrsbezeichnung:	Jägerschnitte, portioniertes Hackfleischerzeugnis aus Schweinefleisch (z. T. fein zerkleinert), geformt, gewürzt, paniert, tiefgefroren.
Produktbeschreibung:	Einen echten Klassiker servieren Sie mit dieser nach Jagdwurst-Art gewürzten Schnitte aus Schweinefleisch. Umhüllt von einer knusprigen Panade eignet sie sich perfekt für Hauptgerichte aber auch im Brötchen für Snackideen. <ul style="list-style-type: none"> - aus Schweinefleisch - ideal auch für Snackideen - lange Standzeit
Beschaffenheit:	roh
Kostform:	ohne Alkohol
Identitätskennzeichen:	DE - EV 83 - EG
Zutaten:	Schweinefleisch (67 %), Mehl (WEIZEN, Reis), Trinkwasser, Stärke (WEIZEN, Mais, Reis), modifizierte Stärke (WEIZEN, Mais), Säuerungsmittel (Natriumcitrate), Speisesalz, Gewürze (enthält SENFKÖRNER), Dextrose, Nitritpökelsalz (Speisesalz; Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Hefe, hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Mais, Raps), Gewürzextrakte, Zitronenextrakt, VOLLEI, haltbare VOLLMILCH, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Rapsöl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Verdickungsmittel (Xanthan)
Zubereitungsempfehlung:	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten! Nur durchgegart verzehren. Zubereitungsempfehlung beachten! Pfanne: ca. 4 Min., bei mittlerer Hitze, einmal wenden Fritteuse: 175 °C 3 - 4 Min.
Stückgewicht:	90 g (+/- 10 g)
Aufbau Umverpackung:	90 g x 50 Stück = 4,5 kg
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 398 mm x 298 mm x 154 mm, 300 g 1 x EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 60 mm, 1 g 1 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 95 mm, 3 g 1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g
Verpackung VE:	
	Nettogewicht Bruttogewicht
Pro VE	- kg - kg
Pro Umverpackung	4,500 kg 4,834 kg

Karton pro Lage:	8
Karton pro Palette:	80
Bruttogewicht Palette:	406,72 kg
Palettenhöhe:	1690 mm
Sprachen auf VE:	
Sprachen auf Umverpackung:	länderspezifisch DE
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Mindesthaltbarkeit:	270 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	180 Tage

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, 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)	+	Milch
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Senfsaat
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: Natriumnitrit; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; 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.

Mikrobiologische Daten:

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

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	937 / 224
Fett [g]:	12
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	4,5
Kohlenhydrate [g]:	16
davon Zucker [g]:	3,7
Eiweiß [g]:	13
Salz [g]:	1,8
Ballaststoffe [g]:	

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