

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## FVZ Schnitzel Wiener Art roh 80 x 80 g

Artikel-Nr.: 9222100

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Schnitzel Wiener Art aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, paniert, roh, tiefgefroren.
<b>Zutaten:</b>	flüssig gewürztes Schweinefleisch (80 %) (Schweinefleisch 92 %; Trinkwasser; Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Säuerungsmittel: Natriumcitrate), Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Stärke (WEIZEN, Mais), Speisesalz, Gewürze, Hefe)
<b>Produktbeschreibung:</b>	<p>Der Allrounder zeigt, wie unkompliziert Schnitzelgenuss für alle sein kann: Aus dem frischen Schweinelachs geschnitten und goldgelb paniert, ist er auch nach langer Standzeit noch wie frisch gemacht. Erhältlich in einer Vielzahl an Grammaturen macht ihn das perfekt für alle, die flexibel bleiben müssen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- feine, klassische Panade</li><li>- lange Standzeit</li><li>- vielseitig einsetzbar</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>	80 g (+/- 10 g)
<b>Identitätskennzeichen:</b>	DE - EV 83 - EG
<b>EAN – Verkaufseinheit:</b>	0
<b>EAN – Umverpackung:</b>	4001902922212
<b>Zolltarifnummer:</b>	16024930
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	360 Tage
<b>Restlaufzeit bei Anlieferung:</b>	180 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
<b>Aufbau Umverpackung:</b>	80 g x 80 Stück = 6,4 kg
<b>Sprachen auf Verpackung:</b>	DE
<b>Umverpackung:</b>	1 x Karton (Pappe), 390 mm x 390 mm x 170 mm, 517 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 1 x EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 60 mm, 1 g
<b>Verpackung VE:</b>	

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## FVZ Schnitzel Wiener Art roh 80 x 80 g

Artikel-Nr.: 9222100

	<b>Nettogewicht</b>	<b>Bruttogewicht</b>
<b>Pro VE:</b>	- kg	- kg
<b>Pro Umverpackung:</b>	6,400 kg	6,951 kg
<b>Karton pro Lage:</b>	6	
<b>Karton pro Palette:</b>	54	
<b>Bruttogewicht Palette:</b>	395,354 kg	
<b>Palettenhöhe:</b>	1680 mm	
<b>Zubereitungsempfehlung:</b>	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Pfanne: ca. 8 Min., bei mittlerer Hitze, von jeder Seite ca. 4 Min. Fritteuse: 175 °C 3 - 4 Min.	

### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	599 / 142
Fett [g]:	2,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	0,9
Kohlenhydrate [g]:	13
davon Zucker [g]:	3,0
Eiweiß [g]:	17
Salz [g]:	1,2
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.

## FVZ Schnitzel Wiener Art roh 80 x 80 g

Artikel-Nr.: 9222100

### 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 §5 LMZDV zuvor §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.