

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Schnitzel Wiener Art roh 1,5 kg Beutel C+C

Artikel-Nr.: 9226902

Verkehrsbezeichnung:	Schweineschnitzel Wiener Art, aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, paniert, roh, tiefgefroren.	
Zutaten:	Schweinefleisch (74 %), WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Stärke, Speisesalz, Gewürze, Säuerungsmittel (Natriumcitrate), Hefe	
Produktbeschreibung:	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. - feine, klassische Panade - lange Standzeit - vielseitig einsetzbar	
Beschaffenheit:	roh	
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:		
Identitätskennzeichen:	DE - EV 83 - EG	
EAN – Verkaufseinheit:	4001902105844	
EAN – Umverpackung:	4001902105714	
Zolltarifnummer:	16024930	
Mindesthaltbarkeit:	360 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	180 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	5 x 1,5 kg = 7,5 kg (1,5 kg = 9 - 11 Stück)	
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ, EE, HU, RO, SI	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 390 mm x 390 mm x 170 mm, 517 g 1 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 130 mm, 4 g 1 x EAN-Etikett (Papier), 58 mm x 100 mm, 1 g	
Verpackung VE:	5 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 365 mm x 30 mm x 300 mm, 17 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1,5 kg	1,517 kg
Pro Umverpackung:	7,500 kg	8,107 kg

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Schnitzel Wiener Art roh 1,5 kg Beutel C+C Artikel-Nr.: 9226902

Karton pro Lage:	6
Karton pro Palette:	54
Bruttogewicht Palette:	457,778 kg
Palettenhöhe:	1680 mm

Zubereitungsempfehlung: Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Merrychef 230V:

- 1 Stück, 01:45 Min.,
250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle
- 3 Stück, 03:30 Min.,
250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Merrychef 380V:

- 1 Stück, 01:05 Min.,
250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle
- 3 Stück, 02:25 Min.,
250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Kombidämpfer (trockene Hitze): 220 °C ca. 8 Min.

Mikrowelle: 500 Watt ca. 4 Min.

Pfanne: ca. 8 Min., bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden

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.

FBZ Schnitzel Wiener Art roh 1,5 kg Beutel C+C

Artikel-Nr.: 9226902

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 ₂)	-	
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.