

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Schnitzel Wiener Art gebraten 70 x 100 g

Artikel-Nr.: 9235120

Verkehrsbezeichnung:	Schweineschnitzel Wiener Art aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, paniert, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen, tiefgefroren.
Zutaten:	flüssig gewürztes Schweinefleisch (80 %) (Schweinefleisch 93 %; Trinkwasser; WEIZENSTÄRKE; Speisesalz; Säuerungsmittel: Natriumcitrate), Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Stärke (WEIZEN, Mais), Speisesalz, Hefe), Rapsöl
Produktbeschreibung:	<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">- Feine, klassische Panade- Lange Standzeit- Vielseitig einsetzbar
Beschaffenheit:	gegart
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	100 g (+/- 10 g)
Identitätskennzeichen:	DE - EV 83 - EG
EAN – Verkaufseinheit:	0
EAN – Umverpackung:	4001902923509
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:	100 g x 70 Stück = 7,0 kg
Sprachen auf Verpackung:	DE
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 390 mm x 390 mm x 170 mm, 517 g 1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g 1 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 95 mm, 3 g 1 x EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 60 mm, 1 g

Verpackung VE:

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Schnitzel Wiener Art gebraten 70 x 100 g

Artikel-Nr.: 9235120

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	- kg	- kg
Pro Umverpackung:	7,000 kg	7,551 kg
Karton pro Lage:	6	
Karton pro Palette:	54	
Bruttogewicht Palette:	427,754 kg	
Palettenhöhe:	1680 mm	
Zubereitungsempfehlung:	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen! Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Merrychef 230V: 1 Stück, 1:20 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle 3 Stück, 2:55 Min., 250 °C, 100 % Umluft, 100 % Mikrowelle Kombidämpfer (trockene Hitze): 220 °C ca. 8 Min., vorgeheizt Mikrowelle: 500 Watt ca. 4 Min. 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]:	1022 / 244
Fett [g]:	12
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,9
Kohlenhydrate [g]:	17
davon Zucker [g]:	0,9
Eiweiß [g]:	17
Salz [g]:	1,5
Ballaststoffe [g]:	0,0

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Schnitzel Wiener Art gebraten 70 x 100 g Artikel-Nr.: 9235120

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.