

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## FVZ Schweinekotelett roh 40 x 180 g

Artikel-Nr.: 9257000

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Schweinekotelett aus flüssig gewürzten Stielkoteletts, roh, paniert, tiefgefroren.
<b>Zutaten:</b>	flüssig gewürztes Schweinekotelett (80 %) (Schweinekotelett 92 %; Trinkwasser; Speisesalz; WEIZENSTÄRKE; Säuerungsmittel: Natriumcitrate), Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Stärke (WEIZEN, Mais), Speisesalz, Gewürze, Hefe)
<b>Produktbeschreibung:</b>	<p>Das Bodenständige für die Vielfalt auf Ihrer Fleisch-Karte. Aus frischen Stielkoteletts vom Schwein geschnitten, gewürzt und goldgelb paniert, erweitert es Ihr Angebot an deftigen Gerichten. Fleischfreunde freuen sich über die Abwechslung.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- lange Standzeit</li><li>- goldgelb paniert</li><li>- mit Knochen</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>	180 g (+/-20g)
<b>Identitätskennzeichen:</b>	DE - EV 83 - EG
<b>EAN – Verkaufseinheit:</b>	0
<b>EAN – Umverpackung:</b>	4001902925701
<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>	180 g x 40 Stück = 7,2 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 EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 60 mm, 1 g 1 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 95 mm, 3 g 1 x Beutel (unbedruckte Folie), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30 g
<b>Verpackung VE:</b>	

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## FVZ Schweinekotelett roh 40 x 180 g

Artikel-Nr.: 9257000

	<b>Nettogewicht</b>	<b>Bruttogewicht</b>
<b>Pro VE:</b>	- kg	- kg
<b>Pro Umverpackung:</b>	7,200 kg	7,751 kg
<b>Karton pro Lage:</b>	6	
<b>Karton pro Palette:</b>	54	
<b>Bruttogewicht Palette:</b>	438,554 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. 10 Min., bei mittlerer Hitze, von jeder Seite ca. 5 Min. Fritteuse: 175 °C 4 - 5 Min.	

### Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	754 / 180
Fett [g]:	7,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	3,0
Kohlenhydrate [g]:	11
davon Zucker [g]:	1,7
Eiweiß [g]:	17
Salz [g]:	1,1
Ballaststoffe [g]:	0,5

### 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 Schweinekotelett roh 40 x 180 g

Artikel-Nr.: 9257000

### 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.