

# PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

## FVZ Lieblingsschnitzel roh 35 x 120 g

Artikel-Nr.: 9333900

**Verkehrsbezeichnung:** Schnitzel aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, mit 35 % Panade paniert, roh, tiefgefroren.

**Zutaten:** flüssig gewürztes Schweinefleisch (65 %) (Schweinefleisch 92 %; Trinkwasser; WEIZENSTÄRKE; Speisesalz; Säuerungsmittel: Natriumcitrate), Panade (35 %) (WEIZENMEHL, VOLLEI, Trinkwasser, Stärke (WEIZEN, Mais), Speisesalz, Dextrose, Hefe)

**Produktbeschreibung:** Das Premiumstück für Schnitzel-Liebhaber überzeugt mit seiner natürlichen Hausmacher-Optik. Aus dem frischen Schweinelachs geschnitten und nach traditioneller Art mit Vollei hergestellt ist es in vielen Größen und einer herrlich soufflierenden Panade bereit, Gäste mit großem und kleinem Hunger zu verwöhnen.

- handwerkliche Optik, wie selbstgemacht
- soufflierende Panade mit Ei
- vielseitig einsetzbar

**Beschaffenheit:** roh  
**Kostform:** ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten  
**Abmessungen, TK:** ca. (L x B x H)  
**Stückgewicht:** 120 g (+/- 15 g)

**Identitätskennzeichen:** DE - EV 83 - EG

**EAN – Verkaufseinheit:** 0  
**EAN – Umverpackung:** 4001902933393  
**Zolltarifnummer:** 16024930

**Mindesthaltbarkeit:** 360 Tage  
**Restlaufzeit bei Anlieferung:** 120 Tage  
**Lagerbedingungen:** Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**Aufbau Umverpackung:** 120 g x 35 Stück = 4,2 kg  
**Sprachen auf Verpackung:** DE

**Umverpackung:** 1 x Karton (Pappe), 398 mm x 298 mm x 154 mm, 300 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.

## FVZ Lieblingsschnitzel roh 35 x 120 g

Artikel-Nr.: 9333900

	Nettogewicht	Bruttogewicht
<b>Pro VE:</b>	- kg	- kg
<b>Pro Umverpackung:</b>	4,200 kg	4,534 kg
<b>Karton pro Lage:</b>	8	
<b>Karton pro Palette:</b>	80	
<b>Bruttogewicht Palette:</b>	382,72 kg	
<b>Palettenhöhe:</b>	1690 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]:	730 / 173
Fett [g]:	3,2
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	1,2
Kohlenhydrate [g]:	21
davon Zucker [g]:	5,3
Eiweiß [g]:	15
Salz [g]:	1,6
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 Lieblingsschnitzel roh 35 x 120 g

Artikel-Nr.: 9333900

### 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)	-	
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.