

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Fleischerfrikadelle Die Ausgezeichnete gebraten 60x100 g Artikel-Nr.: 9355200

Verkehrsbezeichnung:	Fleischerfrikadelle aus Schweine- und Rindfleisch, z.T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt, ohne Fett gebraten, zum erneuten Durcherhitzen, tiefgefroren.
Zutaten:	Schweinefleisch (55 %), Rindfleisch (17 %), Zwiebeln (10 %), EIKLAR, WEIZENMEHL, VOLLEI, Stärke (Kartoffeln, WEIZEN), Speisesalz, Gewürze, Hefe, Kräuter, Trinkwasser, Dextrose, Glukosesirup, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel (Natriumcitrate)
Produktbeschreibung:	<p>Der Klassiker für nahezu jede Karte! Ihre handwerkliche Optik, ihr herzhaft würziger Geschmack mit frischen Zwiebeln sowie die lange Standzeit zeichnen die Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch aus. Ausgezeichneter Genuss für Ihre Gäste!</p> <ul style="list-style-type: none">- aus Schweine- und Rindfleisch- Optik, wie selbstgemacht- ohne Fett gebraten
Beschaffenheit:	gegart
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	100 g (± 5 g)
Identitätskennzeichen:	DE - EV 83 - EG
EAN – Verkaufseinheit:	0
EAN – Umverpackung:	4001902935526
Zolltarifnummer:	16024930
Mindesthaltbarkeit:	300 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	180 Tage
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Aufbau Umverpackung:	100 g x 60 Stück = 6,0 kg
Sprachen auf Verpackung:	DE
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 400 mm x 300 mm x 117 mm, 277 g 1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie), 420 mm x 420 mm x 510 mm, 27 g 1 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 95 mm, 3 g
Verpackung VE:	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Fleischerfrikadelle Die Ausgezeichnete gebraten 60x100 g Artikel-Nr.: 9355200

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	6 kg	6 kg
Pro Umverpackung:	6,000 kg	6,307 kg
Karton pro Lage:	8	
Karton pro Palette:	112	
Bruttogewicht Palette:	726,384 kg	
Palettenhöhe:	1788 mm	
Zubereitungsempfehlung:	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen! Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 160 °C 13 - 15 Min., vorgeheizt Kombidämpfer (feuchte Hitze): 160 °C 13 - 15 Min., vorgeheizt Mikrowelle: 500 Watt ca. 3 Min. Pfanne: ca. 10 Min., bei mittlerer Hitze, von jeder Seite ca. 5 Min. Fritteuse: 170 °C ca. 7 Min.	

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1038 / 250
Fett [g]:	18
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	7,0
Kohlenhydrate [g]:	8,9
davon Zucker [g]:	1,3
Eiweiß [g]:	13
Salz [g]:	1,6
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.

FBZ Fleischerfrikadelle Die Ausgezeichnete gebraten 60x100 g Artikel-Nr.: 9355200

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Hühnereiweiß, 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 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.