

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Der Haxer gegart 60 x 120 g

Artikel-Nr.: 9515220

Verkehrsbezeichnung:	Kleine Schweinehaxe aus dem flüssig gewürzten Hintereisbein-Teilstück, ohne Schwarte, herzhaft mariniert, zum erneuten Durcherhitzen, gegart, tiefgefroren.
Zutaten:	Schweinehaxen (95 %), Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Glukosesirup, Säuerungsmittel (Natriumcitrate), Stärke, Gewürzextrakte, Dextrose, Tomatenpulver, Kräuter, Zucker
Produktbeschreibung:	<p>Er ist das Original für alle Liebhaber deftiger Fleischgerichte! Die kleine, herzhaft gewürzte Schweinehaxe ist ein echtes Highlight für authentischen Genuss wie im Brauhaus oder im Biergarten. Der Haxer passt perfekt, wenn der große Hunger schnell und traditionell gestillt werden will.</p> <ul style="list-style-type: none">- Optik, wie hausgemacht- ohne Schwarte- lange Standzeit
Beschaffenheit:	gegart
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	120 g (+/- 20 g)
Identitätskennzeichen:	NL 178 EG
EAN – Verkaufseinheit:	0
EAN – Umverpackung:	4001902851505
Zolltarifnummer:	16024919
Mindesthaltbarkeit:	270 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	180 Tage
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Aufbau Umverpackung:	120 g x 60 Stück = 7,2 kg
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), 393 mm x 289 mm x 169 mm, 325 g 1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie), mm x mm x mm, 33 g 2 x Kartonetikett (Papier), 269 mm x 139 mm, 4 g
Verpackung VE:	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

FVZ Der Haxer gegart 60 x 120 g

Artikel-Nr.: 9515220

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	- kg	- kg
Pro Umverpackung:	7,200 kg	7,566 kg
Karton pro Lage:	8	
Karton pro Palette:	72	
Bruttogewicht Palette:	564,752 kg	
Palettenhöhe:	1671 mm	
Zubereitungsempfehlung:	Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Produkt tiefgefroren zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen! Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 180 °C ca. 20 Min., vorgeheizt Merrychef 230V: 1 Stück, 02:45 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle Merrychef 380V: 1 Stück, 01:40 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle Kombidämpfer (trockene Hitze): 180 °C 20 - 25 Min., vorgeheizt Mikrowelle: 500 Watt ca. 8 Min. Bratplatte: 180 °C ca. 30 Min.	

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	750 / 179
Fett [g]:	9,2
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	2,7
Kohlenhydrate [g]:	1,1
davon Zucker [g]:	0,3
Eiweiß [g]:	23
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.

FVZ Der Haxer gegart 60 x 120 g Artikel-Nr.: 9515220

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Glukosesirup hergestellt aus Weizen, Dextrose hergestellt aus Weizen
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.