

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Knusper Schnitzel gebraten 180 g

Artikel-Nr.: 5674400

Verkehrsbezeichnung:	Knusper Schnitzel aus frischem Schweinerücken (-lachs), mit Flüssigwürzung, mit 25 % Knusperpanade, gebraten, tiefgefroren.	
Zutaten:	Schweinefleisch (67 %), WEIZENMEHL, Reismehl, Wasser, WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, Rapsöl, Speisesalz, Dextrose, Verdickungsmittel (Xanthan), Stabilisator (Natriumcitrate), Gewürze, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Hefe	
Produktbeschreibung:	Außen superknusprig, innen saftig: Zartes Schweinelachs-Schnitzel mit extra-knuspriger Panade. Natürlicher Schnitzelgenuss in Handmade-Optik, gebraten.	
Beschaffenheit:	gebraten	
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:	180 g (± 20 g)	
Identitätskennzeichen:	DE - NI 10186 - EG	
EAN – Verkaufseinheit:	0	
EAN – Umverpackung:	4001461567404	
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:	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 398 mm x 398 mm x 191 mm, 605 g 1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie HDPE), 445 mm x 416 mm x 755 mm, 28 g 2 x Kartonetikett (Papier), 330 mm x 150 mm, 4 g	
Verpackung VE:	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	- kg	- kg
Pro Umverpackung:	7,200 kg	7,841 kg
Karton pro Lage:	6	
Karton pro Palette:	54	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION Knusper Schnitzel gebraten 180 g

Artikel-Nr.: 5674400

Bruttogewicht Palette: 443,414 kg

Palettenhöhe: 1869 mm

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Merrychef 230V:

1 Stück, 02:30 Min.,

250 °C, 25 % Umluft, 100 % Mikrowelle

3 Stück, 03:25 Min.,

250 °C, 20 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Merrychef 380V:

1 Stück, 01:25 Min.,

250 °C, 40 % Umluft, 100 % Mikrowelle

3 Stück, 02:30 Min.,

250 °C, 40 % Umluft, 100 % Mikrowelle

Kombidämpfer (trockene Hitze): 210 °C ca. 10 Min.

Pfanne: ca. 10 Min., bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden

Friteuse: 175 °C 3 - 4 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]: 874 / 209

Fett [g]: 12

davon gesättigte Fettsäuren [g]: 3,5

Kohlenhydrate [g]: 11

davon Zucker [g]: 2,8

Eiweiß [g]: 14

Salz [g]: 1,7

Ballaststoffe [g]: 0,6

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.

MEAT SELECTION Knusper Schnitzel gebraten 180 g

Artikel-Nr.: 5674400

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 §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.