



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : Bauernfrikadelle

**Verkehrsbezeichnung** : Frikadelle aus Schweine&Rindfleisch, fett gebraten, tiefgefroren

**Artikelnummer** : 10005

Zutaten : Schweinefleisch (57%), Rindfleisch (20%), Zwiebeln (20%), **Weizenmehl**, Kartoffelstärke, **Vollei, Eiklar**, Speisesalz, Gewürze, Hefe, Kräuter, Dextrose, Würze, Gewürzextrakt

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	125gr
Ausbackgewicht (ca.)	125gr +/- 5gr
Stück je Karton	52
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebraten

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	appetitlich nach Frikadellen
Geschmack des Produktes	arttypisch, herzhaft, würzig
Konsistenz des Produktes	locker
Endgewicht des fertigen Produktes	125gr +/- 5gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	14 Stunden bei auftauen mit Zimmertemperatur
<small>Hierbei handelt es sich um eine unverbindliche Empfehlung</small>	

### Zubereitung / Verarbeitung :

Fertig gegartes Produkt: kann bei Zimmertemperatur aufgetaut werden ca. 8-10 Stunden

**Oder Wahlweise folgende Erwärmempfehlung beachten:**

Temperatur : 160°C im Kombidämpfer mit 5% Feuchtigkeit ca 13-15 Minuten, Mikrowelle 500W > ca. 3 Minuten

Fritteuse : 170°C ca. 7 Minuten, Pfanne : unter mehrmaligem Wenden 8-10 Minuten garen

Zeit : je nach Zubereitungsart

Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren

**Nährwerte : je 100g Produktmasse**

Energie	253 Kcal
Energie	1053 kJ
Fett	18 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	8,9 g
- davon Zucker	1,3 g
- davon mehrwertige Alkohole	Ohne g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,6 g

**Allergene :**

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse ( außer Erdnüsse ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



— Tiefkühl-Service —

**Weitere Allergene :                    soweit enthalten**

Säuerungsmittel		Nein
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

**Spezielle Kostformen**

geeignet für Ovolacto Vegetarier		Nein
geeignet für Vegetarier		Nein
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

**Allgemeine Angaben :**

Produktgruppe	TK - Fleischprodukte
Produktuntergruppe	TK - Convenience
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	-35°C bis -18°C
Mindesthaltbarkeit	9 Monate ab Produktion

**Einzelverpackung / EVP**

Art der Einzelverpackung	Folienbeutel
EAN/GTIN EVP :	ohne
Gewicht EVP/Inhalt brutto	6,831 kg
Gewicht EVP/Inhalt netto	6,500 kg
Gewicht EVP netto	0,331 kg
Abmessung EVP (LxBxH)	392 x 292 x 101

### Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4001902935694
Gewicht VVP/Inhalt brutto	6,831 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	6,500 kg
Gewicht VVP netto	0,331 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	392 x 292 x 101

***Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensrechtlichen Bestimmungen.***

### Paletteninfo

Paletten Typ	Palette ISO 1 / Europalette 1/1
Paletten Art	Mehrweg
Abmessung Palette (LxBxH)	1000 x 500 x 1450
Gesamtgewicht Palette kg	645 kg
Anzahl VVP je Palette	96
Anzahl VVP pro Lage	7
Anzahl Lagen je Palette	14

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 06. Aug. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 06. Aug. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten