

|  |  |
|--|--|
| <b>Artikel</b>   | <b>TK BLUMENK.-KÄSE-MED. VORG. 2x2,5KG AVIT</b>  |
| <b>Marke (Eigenmarke)</b>                                    | <b>Avita</b>   |
| <b>Artikelnummer</b>   | <b>65002092</b>  |
| <b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>               | <b>Blumenkohl-Käse-Medaillon, Stückgewicht ca. 75 g, hergestellt aus Blumenkohl, Käse und Kartoffelflocken, gewürzt, ausgeformt, paniert, vorgebacken und freifließend tiefgefroren,</b>   |
| <b>Abpackung / Nettogewicht</b>                              | 2 x 2.5  |
| <b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>                          | kg   |
| <b>Direktverpackung</b>                                      | Beutel   |
| <b>Verpackungsmaterial</b>                                   | LD-Polyethylen   |
| <b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>                        | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers  |
| <b>Hersteller</b>  | Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG   |
| <b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>                      | IFS Food, BRC  |
| <b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>                   | Karton (Wellpappe)   |
| <b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b> | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.  |
| <b>Zutatenliste</b>  | Blumenkohl 52%, Cornflakes Panade 23% (Cornflakes [Mais, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT], Paniermehl [WEIZENMEHL, Salz, Hefe], Trinkwasser, WEIZENMEHL, Reismehl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Dextrin, Maltodextrin, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat; Verdickungsmittel: Xanthan), Rapsöl, GOUDAKÄSE 6,5%, Kartoffelflocken, modifizierte Stärke, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Stärke (enthält WEIZEN), Maltodextrin, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Gewürze, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zucker, Gewürzextrakt |
| <b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>              | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend<br>Quelle / Bestimmung: Produzent  |
| <b>Energie (kJ / kcal)</b>                                   | 850 / 204  |
| <b>Fett</b>  |  |
| gesamt   | 12,70  |
| gesättigte Fettsäuren  | 3,20   |
| <b>Kohlenhydrate</b>   |  |

|               |       |
|---------------|-------|
| gesamt        | 17,00 |
| davon Zucker  | 1,20  |
| <b>Eiweiß</b> | 4,20  |
| <b>Salz</b>   | 0,90  |

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

|  | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff                          |
|--|-----------|-----------------|--|
| <b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                              |           | x               |  |
| <b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                          |           | x               |  |
| <b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                             |           | x               |  |
| <b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>          | x         |                 | Weizenmehl, Weizenstärke, Gerstenmalzextrakt |
| Dinkel   |           | x               |  |
| Gerste   | x         |                 |  |
| Hafer  |           | x               |  |
| Kamut  |           | x               |  |
| Roggen   |           | x               |  |
| Weizen   | x         |                 |  |
| <b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                        |           | x               |  |
| <b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                          |           | x               |  |
| <b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>             | x         |                 | Milcherzeugnisse                             |
| <b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                    |           | x               |  |
| Cashewnüsse  |           | x               |  |
| Haselnüsse   |           | x               |  |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse  |           | x               |  |
| Mandeln  |           | x               |  |
| Paranüsse  |           | x               |  |
| Pecannüsse   |           | x               |  |
| Pistazien  |           | x               |  |
| Walnüsse   |           | x               |  |
| <b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                          |           | x               |  |
| <b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b> |           | x               |  |
| <b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>                              |           | x               |  |
| <b>Sesamsamen und daraus hergestellte</b>                                    |           | x               |  |

## Erzeugnisse

|  |   |
|--|---|
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse         | X |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | X |

## Zusatzstoffe

|   | ja | nein |
|---|----|------|
| Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher | X  |      |
| chininhaltig  |    | X    |
| coffeinhaltig   |    | X    |
| enthält eine Phenylalaninquelle   |    | X    |
| geschwärzt  |    | X    |
| geschwefelt   |    | X    |
| gewachst  |    | X    |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken                                 |    | X    |
| mit Antioxidationsmittel  |    | X    |
| mit Aromastoffen  |    | X    |
| mit Azofarbstoffen  |    | X    |
| mit Emulgatoren   |    | X    |
| mit Farbstoff   |    | X    |
| mit Geschmacksverstärker  |    | X    |
| mit Konservierungsstoff   |    | X    |
| mit Nitrat  |    | X    |
| mit Nitritpökelsalz   |    | X    |
| mit Phosphat  | X  |      |
| mit Süßholzextrakt  |    | X    |
| mit Süßungsmittel(n)  |    | X    |
| taurinhaltig  |    | X    |
| mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)                                      |    | X    |

## Weitere produktspezifische Angaben

|   | ja | nein |
|---|----|------|
| aufgetaut                                 |    | X    |
| bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG |    | X    |
| Bio                                       |    | X    |

## Ernährungsformen

|             |   |   |
|-------------|---|---|
| Halal       |   | x |
| Koscher     |   | x |
| Vegan       |   | x |
| vegetarisch | x |   |
| lactosefrei |   | x |
| glutenfrei  |   | x |

## gentechnisch verändert

x

## Verwendungszweck

|                      |   |   |
|----------------------|---|---|
| Backofen geeignet    | x |   |
| Convectomat geeignet |   | x |
| Dämpfer geeignet     | x |   |
| Friteuse geeignet    | x |   |
| Mikrowelle geeignet  |   | x |
| Pfanne geeignet      | x |   |
| WOK geeignet         |   | x |
| Kochtopf geeignet    |   | x |

## Zubereitungshinweis

Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Backofen: Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

## Sensorische Eigenschaften

|            |  |
|------------|--|
| Aussehen   | ovale Medaillons, Farbe gefroren: leichte Bräunung; Farbe zubereitet: Kruste goldbraun, Innenmasse weiß-gelblich, mit erkennbarem Blumenkohl |
| Geruch     | nach Blumenkohl und Käse, milde Würzung  |
| Geschmack  | nach Blumenkohl und Käse, milde Würzung  |
| Konsistenz | Kruste: kross; Innenmasse: locker mit Blumenkohlstückchen  |

## Mikrobiologische Daten

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | PCA/72h/30 °C; VRBD/24h/37 °C; TBA/24h/44 °C; BPA/48h/37 °C |
| Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g) | 100.000 KbE/g   |
| Escherichia coli (KbE/g)      | 10 KbE/g  |
| Enterobacteriaceae (KbE/g)    | 1.000 KbE/g   |
| Hefen (KbE/g)                 |   |

---

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 10 KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g)        |          |
| Milchsäurebakterien (KbE/g)           |          |
| Salmonella in (KbE/g)                 |          |
| Schimmelpilze (KbE/g)                 |          |

---