

<b>Artikel</b>	<b>TK BAUERNROULADE 5x25 ST. À 80G KK</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Karl Kemper</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002123</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Bauernroulade Hausfrauen Art, aus z.T. fein zerkleinertem Schweinefleisch geformt, gefüllt, gegart, gebräunt, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	125 x 80
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Karl Kemper Convenience GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch z.T. fein zerkleinert 74 %, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurken (Gurken, Brantweinessig, Speisesalz), Wasser, Erbsenmehl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), SENF (Wasser, SENFSAATEN, Brantweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze), Gewürze, WEIZENGLUTEN, Dextrose, Majoran, Zucker. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch und Sellerie enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1296 / 312
<b>Fett</b>	
gesamt	24,00
gesättigte Fettsäuren	8,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	12,00
davon Zucker	2,10
<b>Eiweiß</b>	12,00
<b>Salz</b>	1,60

## 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, Weizengluten
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	
<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		Senf
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
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: Im vorgeheizten Konvektomaten bei 180°C Stufe "Kombidampf" ca. 16 Minuten erwärmen. Pfanne: Auf mittlerer Stufe in etwas Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 18 Minuten braten.

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch- und eigen
Geruch	arttypisch- und eigen
Geschmack	arttypisch- und eigen
Konsistenz	arttypisch- und eigen

### **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	<100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	<100 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	