

Artikel	TK RINDFLEISCHFRIKAD. M. STREIF. 100x80G
Marke (Eigenmarke)	Fleisch-Krone
Artikelnummer	65002172
Artikelbeschreibung	Rindfleischfrikadelle mit Grillstreifen, gebraten, mit Grillstreifen versehen, durchgegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	100 x 80
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Fleisch-Krone Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rindfleisch 80% (Fleischanteil z.T. fein zerkleinert), Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz), VOLLEI, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), SENF (SENFSAAT, Branntweinessig, Trinkwasser, Speisesalz), Gewürze, WEIZENGLUTEN, WEIZENSTÄRKE. Kann Spuren von Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	979 / 235
Fett	
gesamt	14,10
gesättigte Fettsäuren	6,70
Kohlenhydrate	
gesamt	7,10
davon Zucker	1,40
Eiweiß	17,30
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizengluten, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose		x	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfsaat
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
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: Die tiefgefrorenen Frikadellen in der geschlossenen Alu-Schale bei 120 °C ca. 120 Minuten erhitzen. Pfanne: Die tiefgefrorene Frikadelle bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Minuten braten.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	gleichmäßig ausgeformte Frikadelle, gleichmäßige Oberflächenbräunung mit deutlich sichtbaren Grillstreifen
Geruch	nach gebratenen Frikadellen, kein Fremdgeruch
Geschmack	würzig, nach gebratenen Frikadellen, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	lockere Struktur
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 * 10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 * 10 ⁴
Hefen (KbE/g)	< 5 * 10 ³
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5 * 10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 * 10 ²