

Artikel	TK HIRTENROLLE GEB. 30x120G 3,6KG FVZ
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65002179
Artikelbeschreibung	Schweinehacksteak aus z. T. fein zerkleinertem Fleisch mit einer Frischkäsezubereitung gefüllt, gebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 120
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Polybeutel
Verpackungsmaterial	Flachfolie transparent
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FVZ Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Schweinefleisch (65 %), FRISCHKÄSEZUBEREITUNG (13 %) (FRISCHKÄSE, Knoblauch, Speisesalz, Verdickungsmittel: E410 Johannisbrotkernmehl), Zwiebeln, EIKLAR, WEIZENMEHL, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl, Stärke (Kartoffel, WEIZEN), Kräuter, Dextrose, Gemüsepulver (Tomate, Karotte, Champignon), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: E331 Natriumcitrate; Hefe, Emulgator: E322 SOJALECITHINE
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1055 / 254
Fett	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	7,00
Kohlenhydrate	
gesamt	8,30
davon Zucker	1,90
Eiweiß	14,00
Salz	1,80

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eiklar
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, 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		Frischkäse
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	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sojalecithin
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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 mit ca. 5 % Feuchtigkeit: vorgeheizt auf 180°C: ca. 12 Minuten. Mikrowelle: 500 W ca. 5 Minuten. Tiefgefroren verarbeiten!

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	länglich, ovales, dunkelbraunes Hacksteak, mit einer Füllung aus einer Frischkäsezubereitung, frei von verbrannten Rückständen
Geruch	mit einem Hauch von Knoblauch
Geschmack	kräftig, harmonisch
Konsistenz	fester Mantel mit weicher Füllung

Mikrobiologische Daten

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