

Artikel	TK RINDER-SPIESS BARBEQUE 66x15G Langenb
Marke (Eigenmarke)	cuisine MODERN
Artikelnummer	65002199
Artikelbeschreibung	Rindfleischspieß "Barbeque", gegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	66 x 15
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Gastro-/Displaykarton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittellieferant: Langenbach AG cuisine MODERN
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rindfleisch (68%), Gewürzgurken (12%), Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl [Palm], WEIZENMEHL, Speisesalz), Tomaten, Zuckerrübensirup, Paprikagranulat, Zwiebeln, SELLERIE, Worcestershire-Sauce (Wasser, Branntweinessig, Tomatenmark, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; Tamarindenextrakt, Farbstoff: E150c Ammoniak-Zuckerulör; SOJASAUCE [Wasser, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL, Speisesalz], SARDELLENPASTE [SARDELLEN, tierisches Fett, Speisesalz], Gewürze, Likörwein, Stabilisator: Tarakernmehl, Guarkernmehl; natürliches Aroma), Raucharoma, Pflaumenmus (Pflaumen, Zucker, Geliermittel: Pektin; Gewürze), Speisesalz, Gewürze (mit SENFSAAT), Knoblauch, Zitronensaft, Rapsöl, Tapiokastärke, Kräuter
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	395 / 94
Fett	
gesamt	3,80
gesättigte Fettsäuren	0,90

Kohlenhydrate	
gesamt	1,70
davon Zucker	0,60
Eiweiß	12,90
Salz	2,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sardellenpaste
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Sojasauce (mit Weizenmehl)
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		Gewürze (mit Senfsaat)

Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sojasauce (mit Sojabohnen)
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

Combi-Steamer: Heißluft, vorgeheizt, 170 °C, 4 Min.
Auftauen: bei ca. 25 °C Raumtemperatur (bis Kerntemperatur 0 °C) ca. 30 Min.

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)
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)