

<b>Artikel</b>	<b>TK PUTENSCHNITZEL PAN.+GEBR. 25x160G FVZ</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>FVZ Convenience</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002289</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Putenschnitzel paniert aus gewachsenem Putenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürze, paniert mit 23% Panade, fertig gebraten, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	25 x 160
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Seitenfaltbeutel
<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>	FVZ Convenience GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, ISO 50001:2018, ISO 9001:2015
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	73% flüssig gewürztes Putenbrustfleisch (92% Putenbrustfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Natriumcitrate; Stärke [WEIZEN, Kartoffel], Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte), 23% Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Stärke [WEIZEN, Mais], Speisesalz, Gewürze, Hefe), Rapsöl
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	952 / 227
<b>Fett</b>	
gesamt	10,00
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	15,00
davon Zucker	1,20
<b>Eiweiß</b>	19,00
<b>Salz</b>	1,50

## 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
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	
<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**

Tiefgefroren verarbeiten. Kombidämpfer/Konvektomat: Vorgeheizt auf 180 °C (ohne Dampf), ca. 10 Minuten erhitzen. Tipp: Auf ein Rost legen, das Produkt wird von beiden Seiten kross. Pfanne: Bei mittlere Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Friteuse: Bei 170 °C ca. 4 Minuten frittieren. Mikrowelle: Bei 500 W ca. 4 Minuten erhitzen.

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	goldgelb, gleichmäßig paniert, ohne Kahlstellen, natürliche Form
Geruch	typisch
Geschmack	typisch
Konsistenz	Fleisch: saftig, zart im Biss; Panade: kross

## **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)