

<b>Artikel</b>	<b>TK FRIKADELLE GEG+GEBR 80x100G FLEISCHKR</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65004018</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Frikadellen aus zerkleinertem Muskelfleisch vom Rind und Schwein, teflongebraten, durchgegart, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	80 x 100
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Schlauchbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	OPP/PE
<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>	Fleisch-Korne Feinkost GmbH
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch 46%, Rindfleisch 26% (Fleischanteil z. T. fein zerkleinert), Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Zwiebeln, VOLLEI, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Dextrose. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1112 / 270
<b>Fett</b>	
gesamt	19,00
gesättigte Fettsäuren	6,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	7,90
davon Zucker	1,20
<b>Eiweiß</b>	16,20
<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		Vollei
<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, 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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x

Vegan	x
vegetarisch	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b>ist Formfleisch</b>	x
<b>ist Formfisch</b>	x
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	x
b) Gewichtskontrolle	x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	x
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x

## Zubereitungshinweis

Friteuse: Tiefgefrorene Frikadelle bei 170 °C ca. 5-7 Minuten frittieren. Aufgetaute Frikadelle bei 170 °C ca. 3-4 Minuten frittieren. Backofen: Tiefgefrorene Frikadelle im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten erhitzen. Aufgetaute Frikadelle im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten erhitzen. Konvektomat: Tiefgefrorene Frikadelle bei 160 °C ca. 15 Minuten erhitzen. Aufgetaute Frikadelle bei 160 °C ca. 10 Minuten erhitzen. Pfanne: Tiefgefrorene Frikadelle im heißen Pflanzenfett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Minuten braten. Aufgetaute Frikadelle im heißen Pflanzenfett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten braten.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßig ausgeformte Frikadelle, deutlich sichtbare Oberflächenbräunung
Geruch	nach gebratenen Frikadellen, kein Fremdgeruch
Geschmack	würzig nach gebratenen Frikadellen, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	lockere Struktur

## Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5*10 <sup>5</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	

Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1*10 <sup>4</sup>
Hefen (KbE/g)	< 5*10 <sup>3</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5*10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1*10 <sup>2</sup>

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

**Ballaststoffe in g**

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

**Niacin (mg)**

**Phosphor (mg)**

**Selen (µg)**

**Vitamin A (µg)**

**Vitamin B1 (µg)**

**Vitamin B2 (µg)**

**Vitamin B6 (µg)**

**Vitamin B12 (µg)**

**Vitamin C (mg)**

**Vitamin D (µg)**

**Vitamin E (µg)**

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

---

**Vitamin K (µg)**