

<b>Artikel</b>	<b>TK BURGER-PATTY MEDIT. 80G 5x1,2KG AVITA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Avita</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65013005</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Burger-Patty mediterran mit Gemüse und Reis, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken, freifließend tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	5 x 1.2
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	kg
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	LD-Polyethylen
<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>	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<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>	Gemüse 40% (gegrillte Paprika, Zucchini, frittierte Aubergine [Aubergine, Sonnenblumenöl], gegrillte Zucchini, gegrillte Peperoni, gegrillte Zwiebeln, Tomaten), Wildreis 29%, Rapsöl, HIRTENKÄSE 6%, Kartoffelflocken, Tomatenmark, Stärke, Zucker, Salz, Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose; Kräuter, Gewürze
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	817 / 198
<b>Fett</b>	
gesamt	9,30
gesättigte Fettsäuren	1,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	22,70
davon Zucker	4,20
<b>Eiweiß</b>	3,40
<b>Salz</b>	1,40

## 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	
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		Hirtenkäse
<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 SO<sub>2</sub></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	

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
<u>Ernährungsformen</u>		
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**

Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10-12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Backofen (Umluft): Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 14-16 Minuten backen. Backofen (Ober-/Unterhitze): Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 240 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 14-16 Minuten backen. Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	unregelmäßig rund, Farbe gefroren: rötlich, leicht gebräunt; zubereitet: rötlich, goldbraun
Geruch	nach mediterranem Gemüse, Hirtenkäse und Tomate
Geschmack	nach mediterranem Gemüse, Hirtenkäse und Tomate
Konsistenz	saftig, zarter Biss

## **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1.000.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	10.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	

---

Milchsäurebakterien (KbE/g)

---

Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)