

<b>Artikel</b>	<b>TK GEMÜSESCHNITZEL CA. 150G 2x3KG AVITA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Avita</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65013007</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Gemüseschnitzel, gewürzt, ausgeformt, paniert, vorgebacken und freifließend tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	2 x 3
<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>	Wellpappenkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Gemüse 48% (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Mais), Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Kartoffeln, Rapsöl, Stärke (Mais, WEIZEN, Kartoffel), modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Reismehl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz Kaliumjodat), Zucker, Gewürze, Dextrin, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Xanthan; Stabilisator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	741 / 177
<b>Fett</b>	
gesamt	7,70
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	23,00
davon Zucker	3,40
<b>Eiweiß</b>	2,90
<b>Salz</b>	1,20

## 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

<b>Zubereitungshinweis</b>	Kombidämpfer: Kombidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 17 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Pfanne: Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden. Backofen (Umluft): Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Fritteuse: Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.
----------------------------	--

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	schnitzelförmig, Farbe gefroren: goldbraune Panade; Farbe zubereitet: Panade goldbraun, Innemasse bunt mit stückigem Gemüse
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	krosse Kruste, Innenmasse: locker, Gemüse mit Biss

### **Mikrobiologische Daten**

	PCA; VRBD; TBA; BPA
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1.000 KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	