

Artikel	TK EI-PATTY SCHNITTLAUCH 3x10x75G EIPRO
Marke (Eigenmarke)	Eifix
Artikelnummer	65013100
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Ei-Patty mit Schnittlauch, gegart, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	30 x 75
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	LDPE-Beutel (enthält 10 Stück)
Verpackungsmaterial	LDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Eipro-Vermarktung GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Pappkarton (enthält 3 Beutel à 10 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	VOLLEI (85%), SAHNE, VOLLMILCH, Schnittlauch (1,5 %), Hühnerfett, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürzextrakte mit SELLERIE, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan; Säureregulator: Citronensäure
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
Energie (kJ / kcal)	648 / 156
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	4,10
Kohlenhydrate	
gesamt	3,00
davon Zucker	0,60
Eiweiß	11,00
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
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	Sahne, Vollmilch
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	Gewürzextrakte mit Sellerie
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
<u>Zusatzstoffe</u>		
	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher		
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

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	Kombidämpfer mit Heißluft/Dampf: Gerät auf 120–130 °C vorheizen und 10 Ei-Pattys gelegt für ca. 10–12 Minuten garen. Mikrowelle bei 1000 Watt: Ei-Pattys einzeln entnehmen und abgedeckt für etwa 1:45 Minuten garen. Mikrowelle bei 1800 Watt: Ei-Pattys einzeln entnehmen und abgedeckt für etwa 1:00 Minute garen. Kontaktgrill: Ei-Patty einzeln entnehmen und vor der Zubereitung auftauen. Gerät vorheizen. Ei-Pattys auf Stufe 5 von 7 ca. 1:10 Minuten garen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	rund, leicht ungleichmäßig geformt gelbe Farbe, leicht gebräunt, mit Schnittlauchröllchen
Geruch	nach Ei mit aromatischer Würzung
Geschmack	nach Ei mit aromatischer Würzung
Konsistenz	nach Regenerierung: bissfest, saftig
Mikrobiologische Daten	§ 64 LFGB; EN ISO 11290-1; EN ISO 6579
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	