

Artikel	TK EI PATTY NATUR 30x75G EIPRO
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65013101
Artikelbeschreibung	Gegarte und geformte Eierspeise, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	30 x 75
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	LDPE-Beutel
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
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	HÜHNERVOLLEI* (86 %), SCHLAGSAHNE, VOLLMILCH, Hühnerfett, E1422 modifizierte Wachsmaisstärke, Speisesalz, Würzmischung mit SELLERIE, Verdickungsmittel: E415 Xanthan; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure. *aus Bodenhaltung
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: analysiert
Energie (kJ / kcal)	665 / 160
Fett	
gesamt	11,30
gesättigte Fettsäuren	4,30
Kohlenhydrate	
gesamt	2,50
davon Zucker	0,00
Eiweiß	12,00
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	Schlagsahne, 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	Würzmischung (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: 120 - 130 °C (vorgeheizt), ca. 10 - 12 Minuten. Mikrowelle: 1000 Watt, ca. 1:45 Minuten; 1800 Watt ca. 1:00 Minute; Produkt in der Mikrowelle abdecken. Kontakgrill: Stufe 5 von 7 (vorgeheizt), ca. 1:10 Minuten; den Kontakgrill vor der Zubereitung mit etwas Trennspray einsprühen.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	rund, leicht ungleichmäßig geformt gelbe Farbe, leicht gebräunt
Geruch	nach Ei mit aromatischer Würzung
Geschmack	nach Ei mit aromatischer Würzung
Konsistenz	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 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	