

Artikel	TK KOHLROULADEN 50x200G SCHARNIS		
Marke (Eigenmarke)	SCHARNIS		
Artikelnummer	65013135		
Artikelbeschreibung	Kohlrouladen handgewickelt und blanchiert, tiefgekühlt		
Abpackung / Nettogewicht	50 x 200		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g		
Direktverpackung	Karton		
Verpackungsmaterial			
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers		
Hersteller	SCHARNIS Foodservice GmbH		
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen		
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)			
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Zutatenliste	Weißkraut 60%, Schweinefleisch 32%, Zwiebel 7%, Semmelmehl (WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENMALZ, Salz), Trinkwasser, Kochsalz und Gewürze		
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent		
Energie (kJ / kcal)	632 / 151		
Fett			
gesamt	9,80		
gesättigte Fettsäuren	1,80		
Kohlenhydrate			
gesamt	5,50		
davon Zucker	0,30		
Eiweiß	4,80		
Salz	1,27		
Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung			
	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenmalz
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
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
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
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
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

Vor dem Verzehr Holzspieße entfernen! Bratpfanne: Die tiefgefrorene Kohlroulade in heißem Fett rundum anbraten, dann mit Wasser oder Brühe auffüllen und ca. 35-45 Minuten durchgaren. Umluftofen: Die tiefgefrorene Kohlroulade mit Fett bestreichen, bräunen lassen und anschließend im Bratenfond ca. 35-40 Minuten bei 150-170 °C garen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 10 ³
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 ²
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 10
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 10
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar
Schimmelpilze (KbE/g)	nicht nachweisbar