

Artikel	TK HACKSTEAK BIG RIB 115G 2x2,3KG HÜLS
Marke (Eigenmarke)	Hülshorst Feinkost
Artikelnummer	65015000
Artikelbeschreibung	pikant gewürztes Schweinehackfleischerzeugnis in Spare Rib-Form, ohne Fett gebraten, I.Q.F., im Schlauchbeutel; Stückgewicht: ca. 115 g; tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	2 x 2,300
Gebinde / Einheit (kg//St.)	kg
Direktverpackung	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Hülshorst Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Schweinefleisch 85 %, Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Zwiebeln, EIKLAR, Speisesalz, Gewürz-/Kräutermischung (enthält SENF), Kartoffelstärke, Trockenglukosesirup, Zucker, Gemüsebrühe (Speisesalz, Gemüsepulver [Lauch, Zwiebel], Dextrose, Gemüseextrakt [Tomate, Karotte], Gewürzextrakt). Kann Spuren von Milch und Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1015 / 243
Fett	
gesamt	15,20
gesättigte Fettsäuren	4,50
Kohlenhydrate	
gesamt	12,30
davon Zucker	1,60
Eiweiß	14,10
Salz	2,20

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eiklar
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl
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		Gewürz-/Kräutermischung (enthält Senf)
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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
Ernährungsformen		
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

Convectomat: auf 120 °C (Garstufe Combi-Dampf) vorheizen, gefrorenes Produkt flach auf ein GN-Blech legen (bei großen Mengen schräg gefächert), ca. 12 Min. erwärmen, danach bei 150 °C (Garstufe trockene Hitze) ca. 5 Min. nachbräunen; Pfanne: das aufgetaute Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. von jeder Seite braten; Kontaktgrill: auf 190 °C vorheizen, aufgetautes Produkt (Kerntemperatur ca. 4 °C) für ca. 2 Min. auf dem Kontaktgrill grillen

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 1x10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 1x10 ² KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 5x10 ³ KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 1x10 ³ KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	