

Artikel	TK PFANNENFRIKADELLE 30x125G HÜLSHORST
Marke (Eigenmarke)	Hülshorst Feinkost
Artikelnummer	65015003
Artikelbeschreibung	Pfannenfrikadelle, ohne Fett gebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	30 x 125
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	lose verpackt, blautransparenter Poly-Seitenfaltenbeutel
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	Fleischmischung 75 % (Schweinefleisch, Rindfleisch), Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), EIKLAR, Zwiebeln, Speisesalz, WEIZENPROTEIN, Kräuter, SENF (Trinkwasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Trockenglukosesirup, Gewürze, Knoblauch. Kann Spuren von Milch und Sellerie enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1047 / 252
Fett	
gesamt	18,50
gesättigte Fettsäuren	6,70
Kohlenhydrate	
gesamt	7,30
davon Zucker	1,40
Eiweiß	13,80
Salz	1,80

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, Weizenprotein
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		Senfsaat
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
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

Konvektomat: 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. 4 Min. auf dem Kontaktgrill grillen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	mittelfeine Körnung, vereinzelt Zwiebelstücke, Kräuter und Gewürze erkennbar
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen

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
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar
Schimmelpilze (KbE/g)	