

<b>Artikel</b>	<b>TK PFEFFERHACKSTEAK 30x130G Bell De</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Hoppe</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015006</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Pfefferhacksteak mit Rindfleisch, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	30 x 130
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Bell Deutschland GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch (z. T. fein zerkleinert) 60%, Rindfleisch (z. T. fein zerkleinert) 20%, Trinkwasser, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), VOLLEI*, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), grüner Pfeffer 0,8%, Gewürze (enthält SENF), Dextrose, Zucker. Kann Spuren von Soja, Milch, Sellerie, Sesam und Erzeugnissen daraus enthalten. *aus Bodenhaltung
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	999 / 240
<b>Fett</b>	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	7,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	6,60
davon Zucker	0,10
<b>Eiweiß</b>	13,00
<b>Salz</b>	2,00

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Vollei
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	Gewürze (enthalten Senf)
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x

Vegan		x
vegetarisch		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>ist Formfleisch</b>		x
<b>ist Formfisch</b>		x
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x	
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>		x
<b>Verwendungszweck</b>		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet	x	
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Kombidämpfer: 160°C: ca. 25 - 28 Min. Backofen (vorgeheizt) 160°C: ca. 25-30 Min. Mikrowelle Stufe 2, ca. 600 W: ca. 9 Min. Pfanne: Stufe 4, mittlere Stufe: ca. 25-28 Min.	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	spezifisch, gebraten, brätartige Matrix	
Geruch	spezifisch, gebraten	
Geschmack	spezifisch, gebraten, würzig, Pfeffer, Zwiebel	
Konsistenz	fest-elastisch	
<b>Mikrobiologische Daten</b>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)		
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)		

Schimmelpilze (KbE/g)

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

**Ballaststoffe in g** 0,10

**BetaCarotin (mg)**

**Calcium (mg)**

**Cholesterin (mg)**

**Eisen (mg)**

**ungesättigte Fettsäure (mg)**

**einfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)**

**Fluoride (µg)**

**Folsäure (µg)**

**Jod (µg)**

**Kalium (mg)**

**Kupfer (µg)**

**Magnesium (mg)**

**Mangan (µg)**

**Niacin (mg)**

**Phosphor (mg)**

**Selen (µg)**

**Vitamin A (µg)**

**Vitamin B1 (µg)**

**Vitamin B2 (µg)**

**Vitamin B6 (µg)**

**Vitamin B12 (µg)**

**Vitamin C (mg)**

**Vitamin D (µg)**

**Vitamin E (µg)**

**Vitamin H (Biotin) (µg)**

**Vitamin K (µg)**