

Artikel	TK PARTYFRIKADELLE CA. 20G 5KG/KTN. FVZ
Marke (Eigenmarke)	FVZ Convenience
Artikelnummer	65015019
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Frikadellchen aus Schweine- und Rindfleisch, z. T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt, ohne Fett gebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	5 x 1
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Flachfolie transparent
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	FVZ Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, ISO 50001:2018, ISO 9001:2015
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 5 x 1kg)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	55% Schweinefleisch, 17% Rindfleisch, 10% Zwiebeln, EIKLAR, WEIZENMEHL, VOLLEI, Stärke (Kartoffel, WEIZEN), Speisesalz, Gewürze, Hefe, Kräuter, Trinkwasser, Dextrose, Glucosesirup, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Natriumcitrate
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1053 / 253
Fett	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	7,00
Kohlenhydrate	
gesamt	8,90
davon Zucker	1,30
Eiweiß	13,00
Salz	1,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eiklar, Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenstärke
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
Ernährungsformen		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
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

Tiefgefroren verarbeiten. Konvektomat/Kombidämpfer: Mit ca. 5% Feuchtigkeit bei 160-180 °C ca. 10 Minuten erhitzen. Mikrowelle: Bei 500 W ca. 3 Minuten erhitzen. Pfanne: Mit etwas Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Minuten braten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	ovale, ungleichmäßig geformte braune Frikadellen, wie von Hand gemacht, beide Seiten sind gleichmäßig angebraten, frei von verbrannten Rückständen, ohne Fettabsatz
Geruch	würzig fri
Geschmack	typisch, würzig ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	saftig, locker

Mikrobiologische Daten

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)	