

<b>Artikel</b>	<b>TK BAUERNFRIKADELLE 30x100G FVZ</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015021</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Bauernfrikadelle, aus reinem Schweinefleisch, z.T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt, ohne Fett gebraten, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	30 x 100
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Flachfolie
<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>	FVZ Convenience GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch (73%), Zwiebeln (10%), WEIZENMEHL, VOLLEI, EIKLAR, Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze, Kräuter, Hefe, Dextrose, Gewürzextrakt
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1036 / 249
<b>Fett</b>	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	6,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	7,10
davon Zucker	1,40
<b>Eiweiß</b>	14,00
<b>Salz</b>	1,40

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

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	--------------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Vollei, Eiklar
<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
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

<b>gentechnisch verändert</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
Kochtopf geeignet		x

**Zubereitungshinweis** Tiefgefroren verarbeiten. Mikrowelle: 750 W, ca. 4 Minuten; Pfanne: leicht angetaut mit etwas Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Minuten; Friteuse: 170 °C ca. 7 Minuten; Kombidämpfer mit ca. 5% Feuchtigkeit: 160 °C ca. 15 Minuten

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	beidseitig braun gebratene runde Formlinge, frei von Fett und verbrannten Rückständen
Geruch	appetitlich nach Frikadellen
Geschmack	herzhaft, würzig, typisch
Konsistenz	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)