

Artikel	TK FRIKADELLE HAUSFRAU ART 100x60G HAGEN
Marke (Eigenmarke)	Hagen Feinkost
Artikelnummer	65015028
Artikelbeschreibung	Frikadelle nach "Hausfrauen Art" fertig gebraten und pikant gewürzt, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	100 x 60
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	HAGEN Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	70% Schweinefleisch (z.T. feinerkleinert), Zwiebeln, WEIZENMEHL, Hefe, Trinkwasser, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, Würze, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Stabilisator: Diphosphate; pflanzliches Fett (Rapsöl). Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1118 / 269
Fett	
gesamt	19,90
gesättigte Fettsäuren	6,90
Kohlenhydrate	
gesamt	8,10
davon Zucker	0,90
Eiweiß	13,90
Salz	2,28

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnervollei
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	
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

Gefrostet verarbeiten. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren. Pfanne: Die Pfanne mit wenig Fett/Öl erhitzen. Die tiefgefrorenen Frikadellen unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 8 Minuten braten. Umluftbackofen: Die tiefgefrorenen Frikadellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Umluftbackofen bei 180 °C ca. 10-12 Minuten erhitzen. Mikrowelle: Die tiefgefrorenen Frikadellen in einem für die Mikrowelle geeigneten Gefäß bei ca. 1-3 Minuten erhitzen. Abhängig von Portionsgröße und Geräteleistung.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch, nach gebratenem Hackfleisch
Geruch	herzhaft, würzig, pikant
Geschmack	herzhaft, würzig, pikant
Konsistenz	locker, saftig

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	5 x 10 ² 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)	