

Artikel	TK GEMÜSEFRIKADELLE 40x180G SPILLE
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65015032
Artikelbeschreibung	Gemüse-Frikadelle - Gemüsezubereitung, geformt, paniert, vegetarisch, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 180
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Seitenfaltenbeutel aus Polyethylen
Verpackungsmaterial	PE (Polyethylen)
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Spille GmbH
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	58% Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Porree, SELLERIE, Erbsen), 16% Panade (WEIZENMEHL, Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Maismehl, Salz, Reisspeisgrieß, Hefe, gekörnte Brühe [aufgeschlossenes Maiseiweiß und Rapseiweiß, Salz, Palmfett [teilweise gehärtet], Gewürze], WEIZENSTÄRKE, getrockneter Glukosesirup, Gewürze, Gewürzextrakt, natürliches Aroma), WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNEREIKLAR, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Erbsenballaststoff, Erbsenstärke, Gewürze (enthalten SENF, SELLERIE), Hefeextrakt. Kann Spuren von Soja und Milch sowie Erzeugnissen daraus enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet
Energie (kJ / kcal)	468 / 112
Fett	
gesamt	0,40
gesättigte Fettsäuren	0,00
Kohlenhydrate	
gesamt	21,30
davon Zucker	3,10
Eiweiß	4,80

Salz 1,70

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Hühnereiklar
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		Sellerie, Gewürze (enthalten Sellerie)
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Gewürze (enthalten Senf)
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 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
Bio		X

Ernährungsformen

Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	

gentechnisch verändert X

ist Formfleisch X

ist Formfisch X

Technik

a) Metalldetektion		X
b) Gewichtskontrolle		X

Tiefkühlprodukt X

unter Schutzatmosphäre verpackt X

Verwendungszweck

Backofen geeignet		X
Convectomat geeignet		X
Dämpfer geeignet		X
Friteuse geeignet	X	
Mikrowelle geeignet		X
Pfanne geeignet	X	
WOK geeignet		X

Zubereitungshinweis Tiefgekühlt zubereiten. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Fritteuse: Tiefgekühlt bei 170 °C ca. 4-5 Minuten fritieren. Pfanne: Tiefgekühlt in reichlich Speiseöl oder -fett von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rund, geschlossene, gelbliche Panade
Geruch	ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach würziger Gemüsemischung, ohne Fremdgeschmacke
Konsistenz	außen knusprig, innen weich

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	<1 x 10 ³ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1 x 10 ³ KbE/g

Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 10 g
Schimmelpilze (KbE/g)	

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

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)