

Artikel	TK JÄGERSCHNITTE 60x100G HAGEN
Marke (Eigenmarke)	HAGEN Feinkost
Artikelnummer	65015034
Artikelbeschreibung	Jägerschnitte, paniert und gegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	60 x 100
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	65% Schweinefleisch, WEIZENMEHL, Hefe, Paprika, Curcuma, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Trinkwasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Säureregulator: Natriumcitrat; Kartoffelstärke, pflanzliches Fett (Rapsöl). Kann Säuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1303 / 314
Fett	
gesamt	23,80
gesättigte Fettsäuren	7,30
Kohlenhydrate	
gesamt	12,50
davon Zucker	0,40
Eiweiß	11,90
Salz	1,93

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
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

Pfanne: Die Pfanne mit wenig Fett/Öl erhitzen und danach die tiefgefrorenen Jägerschnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4 bis 6 Minuten anbraten.
 Backofen: Die tiefgefrorenen Jägerschnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Umluftbackofen bei 180 °C (bzw. 200 °C Ober-/Unterhitze) ca. 15 bis 18 Minuten erhitzen. Gefrostet verarbeiten. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch mit gut haftender Panade
Geruch	herzhaft, würzig, pikant
Geschmack	herzhaft, würzig, pikant
Konsistenz	saftig mit gut haftender Panade

Mikrobiologische Daten

	DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁶ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	5 x 10 ² KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	