

<b>Artikel</b>	<b>TK KOCHKLOPS GEGART 100x40G SPILLE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015035</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Fleischklöße "Königsberger Art" aus z. T feinzerkleinertem Schweinefleisch, gegart, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	100 x 40
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Seitenfaltenbeutel aus Polyethylen
<b>Verpackungsmaterial</b>	Polyethylen
<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>	Spille GmbH
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	70% Schweinefleisch (z. T. feinzerkleinert), Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Wasser, Gewürzgurken (Gurke, Branntweinessig, Salz, Gewürzextrakte), Salz, Gewürze, Stabilisator: Trinatriumcitrat; gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Maisweiß und Rapseiweiß, Salz, Palmfett [teilweise gehärtet], Gewürze), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; getrockneter Glukosesirup. Kann Spuren von Soja, Milch und Sellerie enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1126 / 269
<b>Fett</b>	
gesamt	21,90
gesättigte Fettsäuren	8,90
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	6,60
davon Zucker	0,90
<b>Eiweiß</b>	12,00

**Salz** 1,90

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		X	
<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 SO2</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</b>		X	

## Erzeugnisse

### 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
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>ist Formfleisch</b>		x
<b>ist Formfisch</b>		x
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x	
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</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
<b>Zubereitungshinweis</b>	Kombidämpfer: ca. 15 Minuten bei 160 °C mit maximaler Dampfzugabe erhitzen. Alternative: ca. 15 Min. in einer Brühe, Suppe oder Soße ziehen lassen.	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	rundlich, gräulich	
Geruch	nach leicht würzigem, gekochten Schweinefleisch mit Zwiebeln, ohne Fremdgeruch	
Geschmack	nach leicht würzigem, gekochten Schweinefleisch mit Zwiebeln, ohne Fremdgeschmack	
Konsistenz	schnittfest	
<b>Mikrobiologische Daten</b>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1 x 10 <sup>6</sup> KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	<1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1 x 10 <sup>3</sup> 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)**