

Artikel	TK PAPRIKASCHOTE ROT 50x200G HAGEN
Marke (Eigenmarke)	HAGEN Feinkost
Artikelnummer	65015037
Artikelbeschreibung	rote Paprikaschoten mit roher Hackfleischfüllung, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 200
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	50% Paprika, 38% Schweinefleisch, Zwiebeln, Trinkwasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Würze, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte, Glukosesirup. Kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	776 / 187
Fett	
gesamt	16,20
gesättigte Fettsäuren	6,80
Kohlenhydrate	
gesamt	3,60
davon Zucker	2,10
Eiweiß	6,80
Salz	1,10

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
	vorhanden	

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		x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

Topf: Die gefrosteten Paprikaschoten in wenig Fett anbraten, fast komplett mit Flüssigkeit (z. B. Fleischbrühe) bedecken und bei mittlerer Hitze abgedeckt etwa 35 bis 45 Minuten garen. Konvektomat: Den Konvektomaten auf 85 °C (Garstufe Combidampf; 80% Feuchte) vorheizen. Die gefrosteten Paprikaschoten auf ein Edelstahlblech legen und 50 Minuten garen. Anschließend für 10 Minuten bei 100 °C/100% Feuchte fertig garen, so dass das Produkt eine Kerntemperatur von 73 °C erreicht. Gefrostet verarbeiten. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch, rot mit Fleischfüllung
Geruch	arttypisch, würzig
Geschmack	arttypisch, würzig
Konsistenz	elastisch von außen mit geschmeidiger Füllung

Mikrobiologische Daten

DGHM

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	1 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)	