

Artikel	TK CORDON BLEU SCHWEIN 20x150G SPILLE
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65015046
Artikelbeschreibung	Schweine-Cordonbleu gefüllt mit Käse und gekochtem Vorderschinken, paniert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	20 x 150
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Seitenfaltenbeutel aus Polyethylen
Verpackungsmaterial	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	Tiegekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	64% Schweinefleisch mit Flüssigwürzung (82% Schweinefleisch, Wasser, Salz, Reisquellmehl, getrockneter Glukosesirup, Stabilisator: Natrium- und Kaliumdi- und -triphosphate; Rosmarin), 20%Panade (WEIZENMEHL, Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Maismehl, Salz, Reisspeisegrieß, Hefe, gekörnte Brühe [aufgeschlossenes Maiseiweiß und Rapseiweiß, Salz, Palmfett [teilweise gehärtet], Gewürze], WEIZENSTÄRKE, getrockneter Glukosesirup, Gewürze, Gewürzextrakt, natürliches Aroma), 8% KÄSE (48% Fett i. d. Trockenmasse), 8% Kochvorderschinken (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz [Salz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit], Glukosesirup, Stabilisator: Tetrakaliumdiphosphat; Oreganoextrakt). Kann Spuren von Soja und Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet
Energie (kJ / kcal)	658 / 157
Fett	
gesamt	5,40
gesättigte Fettsäuren	2,40
Kohlenhydrate	
gesamt	11,20

davon Zucker	0,40
Eiweiß	15,80
Salz	1,60

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, 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		Käse
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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x
gentechnisch verändert		x
ist Formfleisch		x
ist Formfisch		x
<u>Technik</u>		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
Tiefkühlprodukt	x	
unter Schutzatmosphäre verpackt		x
<u>Verwendungszweck</u>		
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. Friteuse: Tiefgekühlt bei 170 °C ca. 4-5 Minuten fritieren. Pfanne: Tiefgekühlt in reichlich Speiseöl oder -fett auf mittlerer bis höherer Stufe von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Anschließend auf niedriger Stufe ca. 5-8 Minuten durchgaren.	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	deckende, gelbliche Panade	
Geruch	ohne Fremdgeruch	
Geschmack	ohne Fremdgeschmack	
Konsistenz	außen knusprig, Fleisch bissfest, Käse weich	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
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)