

Artikel	TK SPIESSBRATEN CA. 10KG HAGEN
Marke (Eigenmarke)	HAGEN Feinkost
Artikelnummer	65015052
Artikelbeschreibung	Schweinenacken gefüllt mit einer Masse aus geräuchertem Bauch, Zwiebeln, Senf, Kräutern und Gewürzen, Stückgewicht ca. 3,5 kg, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 10
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	kg
Direktverpackung	Karton (enthält 2-3 Stück à ca. 3,5 kg)
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	70% Schweinenacken, 14% Schweinefleisch, Bauchspeck, Speisesalz mit Konservierungsmittel: Natriumnitrit; Buchenrauch, Zwiebeln, Trinkwasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürze (enthält SELLERIEBLÄTTER), Kartoffelstärke, Würze, Glukosesirup, Aroma. Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen) und Ei enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	821 / 197
Fett	
gesamt	14,00
gesättigte Fettsäuren	5,60
Kohlenhydrate	
gesamt	1,10
davon Zucker	1,10
Eiweiß	16,70
Salz	0,90

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	
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		Gewürze (enthält Sellerieblätter)
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Senfsaat
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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X

vegetarisch		x
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		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
Kochtopf geeignet		x

Zubereitungshinweis

Pfanne: Etwas Fett in eine Pfanne geben. Den gefrorenen Spießbraten kurz anbraten, wenden, mit wenig Wasser angießen und 1 ½ bis 2 Stunden fertig garen. Konvektomat: Den gefrorenen Spießbraten auf ein GN-Blech legen, bei Combidampf und 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C garen. Anschließend bei 250 °C trockener Hitze 15 Minuten bräunen. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch, nach Fleisch mit Gewürzen und Kräutern
Geruch	arttypisch, würzig
Geschmack	arttypisch, würzig
Konsistenz	arttypisch, schnittfest

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)	