

Artikel	TK CEVAPCICI 256x30G FLEISCHKRONE
Marke (Eigenmarke)	Fleisch-Krone
Artikelnummer	65015072
Artikelbeschreibung	Cevapcici, Hackröllchen vom Rind z. T. fein zerkleinert, gewürzt, teflongebraten, durchgegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	256 x 30
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schlauchbeutel (enthält 64 x 30g)
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Fleisch-Krone Feinkost GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellkarton weiß (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rindfleisch 91% (Fleischanteil z. T. fein zerkleinert), Trinkwasser, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Knoblauch, Petersilie. Kann Spuren von Gluten, Senf und Sellerie enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1054 / 252
Fett	
gesamt	17,00
gesättigte Fettsäuren	5,80
Kohlenhydrate	
gesamt	2,00
davon Zucker	0,60
Eiweiß	23,00
Salz	1,30

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
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
<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

Fritteuse: Die tiefgefrorenen Cevapcici bei 170 °C ca. 4 Minuten frittieren. Konvektomat: Die tiefgefrorenen Cevapcici bei 180 °C ca. 12 Minuten erhitzen. Pfanne: Die tiefgefrorenen Cevapcici im heißen Pflanzenfett bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten braten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßig ausgeformte Cevapcici, deutliche sichtbare Oberflächenbräunung
Geruch	typisch, nach gebratenem Cevapcici, kein Fremdgeruch
Geschmack	typisch, nach gebratenen Cevapcici, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	fest, mit Fleischstruktur

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5*10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 5*10 ³
Hefen (KbE/g)	< 5*10 ³
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5*10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	n. n. in 25 g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1*10 ²