

Artikel	TK PICCOLO EISBEIN 40x180G FVZ
Marke (Eigenmarke)	FVZ Convenience
Artikelnummer	65015079
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Schweinehaxe ohne Schwarte, mit Speiche, gepökelt, gegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 180
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	FVZ Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, ISO 50001:2018, ISO 9001:2015
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Schweinefleisch mit Knochen (Haxe), Speisesalz, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E331 Natriumcitrate; Kartoffelstärke, Gemüsepulver (Tomate, Karotte, Champignon), Gewürzextrakt, Konservierungsstoff: E250 Natriumnitrit; Emulgator: E322 SOJALECITHINE
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	591 / 141
Fett	
gesamt	5,30
gesättigte Fettsäuren	1,80
Kohlenhydrate	
gesamt	0,50
davon Zucker	0,50
Eiweiß	23,00
Salz	1,50

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	Sojalecithin
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
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 Tiefgefroren verarbeiten. Artikel vor dem Verzehr nach Zubereitungsempfehlung erhitzen. Kombidämpfer: aufgetaut (bei 4 °C- 6 °C): bei vollem Dampf bei 100 °C ca. 15-20 Minuten erhitzen; tiefgefroren: bei vollem Dampf bei 100 °C ca. 40 min. erhitzen. Mikrowelle: bei 500 W ca. 8 Minuten

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Schweinefleisch mit Knochen, Knochenenden freigelegt
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, würzig
Konsistenz	zart

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (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)