

Artikel	TK SCHARFE BRAUT 16x150G ELITE
Marke (Eigenmarke)	Elite
Artikelnummer	65015085
Artikelbeschreibung	Schweinehackfleisch, gewürzt, geformt, gekocht, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	16 x 150
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	Pappe
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Elite B.V.
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	61% Schweinefleisch, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Salz, pflanzliches Eiweiß (SOJA), Kräuter, Aroma, Gewürze, Farbstoffe: E150a Zuckerkulör, E150c Ammoniak-Zuckerkulör; Geschmacksverstärker: E621 Mononatriumglutamat, E627 Dinatriumguanylat; Emulgator: E450 Diphosphat; Traubenzucker, rote Pfeffer, modifizierte Kartoffelstärke, WEIZENSTÄRKE, pflanzliches Öl (Raps), Hefeextrakt, pflanzliches Eiweißhydrolysat (SOJA), Konservierungsstoffe: E202 Kaliumsorbat, E211 Natriumbenzoat; Kartoffelstärke, Glukosesirup
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1062 / 255
Fett	
gesamt	18,50
gesättigte Fettsäuren	9,30
Kohlenhydrate	
gesamt	7,70
davon Zucker	0,30
Eiweiß	14,40

Salz 1,70

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	
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		pflanzliches Eiweiß, pflanzliches Eiweißhydrolysat

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

Frittieren in Öl oder Fett: 175 °C, aufgetautes Produkt 4 min., gefrorenes Produkt 7 min.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 50.000 Cfu/g
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 100 Cfu/g
Hefen (KbE/g)	< 500 Cfu/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 500 Cfu/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	abwesend / 25g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	abwesend / 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 500 Cfu/g