

Artikel	TK RINDERROULADE ROH KLASS. 60x150G KK
Marke (Eigenmarke)	Karl Kemper
Artikelnummer	65015122
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Rinderroulade mit gewürfelter Einlage, roh, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	60 x 150
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	Karl Kemper Convenience GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Rindfleisch 53%, Zwiebeln, Schweinefleisch 10%, Gurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz), Bauchspeck 6% (Schweinefleisch, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürze, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch), SENF (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Würzmischung (modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze [enthalten SENF], Zucker, Stabilisator: Natriumcitrate; Gewürzextrakte, Zuckerstoffe [LAKTOSE, Dextrose], Würze [hydrolysiertes Pflanzeiweiß [Mais, Raps]]). Kann Spuren von Ei, Soja, Gluten und Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	640 / 154
Fett	
gesamt	9,00
gesättigte Fettsäuren	3,60
Kohlenhydrate	
gesamt	2,90

davon Zucker	0,80
Eiweiß	14,00
Salz	0,84

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		Laktose
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		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

Ernährungsformen

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 zubereiten. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Nicht zum Rohverzehr geeignet.
 Kombidämpfer: Bei 200 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 10 Minuten Farbe nehmen lassen, mit Bratenjus angießen und bei 170 °C auf Stufe "Kombidampf" ca. 60-75 Minuten garen.
 Achtung: Bei gebundener Soße verlängert sich die Garzeit.
 Pfanne: Roulade rundum in Fett/Öl anbraten, mit Wasser oder Bratensaft angießen und zugedeckt ca. 60-75 Minuten garen. Achtung: Bei gebundener Soße verlängert sich die Garzeit.

Sensorische Eigenschaften

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

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	1.000 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1.000 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100 KbE/g

Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	neg. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	
