

Artikel	TK PARTY FRIKADELLE GASTRO 2x80x25G FLEI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65015135
Artikelbeschreibung	Party-Frikadelle aus zerkleinertem Muskelfleisch vom Rind und Schwein, von beiden Seiten teflongebraten, durchgegart, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	80 x 25
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial	OPP/PE
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
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellkarton (enthält 2 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Schweinefleisch 50%, Rindfleisch 30% (Fleischanteil z. T. fein zerkleinert), Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Zwiebeln, VOLLEI, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENGLUTEN, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Dextrose. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	988 / 237
Fett	
gesamt	14,60
gesättigte Fettsäuren	5,20
Kohlenhydrate	
gesamt	12,10
davon Zucker	2,50
Eiweiß	14,20
Salz	1,70

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizengluten, 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	
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 Pflanzeneiweiß		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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
gentechnisch verändert		x
ist Formfleisch		x
ist Formfisch		x
Technik		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
Tiefkühlprodukt	x	
unter Schutzatmosphäre verpackt		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x
Zubereitungshinweis	Backofen: Die tiefgefrorenen Party-Frikadellen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C für ca. 8-10 Minuten erhitzen. Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Party-Frikadellen bei 170 °C für ca. 8-10 Minuten erhitzen. Pfanne: Die tiefgefrorenen Party-Frikadellen im heißen Pflanzenfett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden für ca. 5-10 Minuten braten.	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	gleichmäßig ausgeformte Frikadellen, deutlich sichtbare Oberflächenbräunung	
Geruch	nach gebratenen Frikadellen, kein Fremdgeruch	
Geschmack	würzig, nach gebratenen Frikadellen, kein Fremdgeschmack	
Konsistenz	lockere Struktur	
Mikrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5*10 ⁵	
Escherichia coli (KbE/g)		
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1*10 ⁴	
Hefen (KbE/g)	< 5*10 ³	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5*10 ²	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 100/g	

Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1*10 ²

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)