

Artikel	TK CORDON BLEU SCHWEIN 40x140G FVZ
Marke (Eigenmarke)	FVZ Convenience
Artikelnummer	65015143
Artikelbeschreibung	Cordon Bleu vom Schwein, aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken mit 24% Panade paniert, vorgebraten, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 140
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Seitenfaltbeutel
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)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	55% gewürztes Schweinefleisch (92% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel: Natriumcitrate), 14% KÄSE, 7% Kochschinken (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodid], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Natriumcitrate; Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit), 24% Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Stärke [WEIZEN, Mais], Speisesalz, Hefe), Rapsöl
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	886 / 212
Fett	
gesamt	11,00
gesättigte Fettsäuren	2,60
Kohlenhydrate	
gesamt	13,00
davon Zucker	0,80

Eiweiß	15,00
Salz	1,30

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		Käse
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

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. Kombidämpfer/Konvektomat: Vorgeheizt auf 180 °C ca. 18 Minuten garen (ohne Dampf). Fritteuse: Bei 180 °C ca. 8 Minuten frittieren. Pfanne: Bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken
Geruch	typisch, würzig
Geschmack	typisch, würzig
Konsistenz	Fleisch: saftig, zart im Biss; Panade: kross

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)