

<b>Artikel</b>	<b>TK SCHWEINELACHSSCHNITZEL 40x150G SPILLE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015144</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schweine-Lachsschnitzel, paniert, aus 80% Schweinefleisch, mit 8% Flüssigwürzung, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	40 x 150
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Seitenfaltenbeutel aus Polyethylen
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Spille GmbH
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch, WEIZENMEHL, Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Maismehl, Salz, Reisspeisegrieß, Hefe, gekörnte Brühe (aufgeschlossenes Maiseiweiß und Rapseiweiß, Salz, Palmfett [teilweise gehärtet], Gewürze), WEIZENSTÄRKE, getrockneter Glukosesirup, Gewürze, Gewürzextrakt, natürliches Aroma. Kann Spuren von Soja, Milch, Sellerie und Erzeugnissen daraus enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	680 / 163
<b>Fett</b>	
gesamt	3,30
gesättigte Fettsäuren	1,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	19,20
davon Zucker	0,90
<b>Eiweiß</b>	13,90
<b>Salz</b>	1,50

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x

Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>ist Formfleisch</b>		x
<b>ist Formfisch</b>		x
<b>Technik</b>		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
<b>Tiefkühlprodukt</b>	x	
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>		x
<b>Verwendungszweck</b>		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet	x	
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet	x	
WOK geeignet		x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Friteuse: Tiefgekühlt bei 170 °C ca. 4-5 Minuten frittieren. Pfanne: Tiefgekühlt in reichlich Speiseöl oder -fett auf mittlerer Stufe von beiden Seiten jeweils ca. 4-6 Minuten braten.	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	deckende, gelbliche Panade	
Geruch	ohne Fremdgeruch	
Geschmack	ohne Fremdgeschmack	
Konsistenz	außen knusprig, innen schnitt- und bissfest	
<b>Mikrobiologische Daten</b>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	<1 x 10 <sup>6</sup> KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	<1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	<1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		

Salmonella in (KbE/g)

n. n. in 10g

Schimmelpilze (KbE/g)

## 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)**