

<b>Artikel</b>	<b>TK ALM CORDON BLEU ROH 30x180G FVZ</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015146</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schweine Cordon Bleu mit Bergkäse, aus flüssig gewürzten Schweinelachsen, gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Knochenschinken, paniert mit österreichischen Semmelbröseln, roh, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	30 x 180
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Polybeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	FVZ Convenience GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, SO 50001:2018, ISO 9001:2015
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	73% flüssig gewürztes Schweinefleisch (92% Schweinefleisch, Trinkwasser, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Säuerungsmittel: Natriumcitrate), 11% Bergkäse 45% Fett i. Tr. (pasteurisierte KUH MILCH, Speisesalz, Starterkulturen, mikrobielles Lab), 6% luftgetrockneter Knochenschinken (Schweinefleisch, Meersalz, Zucker, Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat, Natriumnitrit), Panade (WEIZENMEHL, VOLLEI, Trinkwasser, haltbare VOLL MILCH, Speisesalz, Hefe, Pfeffer)
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	689 / 164
<b>Fett</b>	
gesamt	6,40
gesättigte Fettsäuren	3,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	6,30
davon Zucker	1,20

<b>Eiweiß</b>	20,00
<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		Vollei
<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		Weizenstärke, Weizenmehl
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		Bergkäse, Vollmilch
<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	

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
<b>gentechnisch verändert</b>	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. Nur im durchgegartem Zustand verzehren. Fritteuse: bei 160 °C ca. 8 Min. erhitzen; Pfanne: bei mittlerer Hitze in reichlich Öl von jeder Seite 8 Min. braten

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßig paniertes Schnitzel mit einer Füllung aus herzhaftem Bergkäse und luftgetrocknetem Knochenschinken, gleich große ovale Stücke, kein auslaufender Käse
Geruch	typisch
Geschmack	typisch, Käse und Schinken in Harmonie zum Fleisch
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)