

Artikel	TK SCHWEINESTIELKOTELETT 40x160G
Marke (Eigenmarke)	Fleisch-Krone
Artikelnummer	65015147
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Schweine-Kotelett mit Knochen aus Schweine-Kotelett (-rücken) mit 8% Flüssigwürzung, geschnitten, paniert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 160
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	HDPE
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
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellkarton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Schweinefleisch mit Knochen gewürzt 80% (Schweinefleisch 92%, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Gewürze, Dextrose), Semmelbrösel- Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz). Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	689 / 164
Fett	
gesamt	6,10
gesättigte Fettsäuren	2,40
Kohlenhydrate	
gesamt	10,60
davon Zucker	1,80
Eiweiß	16,20
Salz	1,40

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	
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
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 Friteuse: Das tiefgefrorene Schweine-Kotelett bei 170 °C ca. 8-9 Minuten frittieren. Pfanne: Das tiefgefrorene Schweine-Kotelett im heißen Pflanzenfett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Minuten braten.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßige Panierung, keine Panadenlöcher
Geruch	nach gebratenem Schweine-Kotelett, kein Fremdgeruch
Geschmack	würzig, nach gebratenem Schweine-Kotelett, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	saftig, zart

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