

Artikel	TK SCHWEINELACHSSCHNITZ. 100x60G FLEISCH
Marke (Eigenmarke)	Fleisch-Krone
Artikelnummer	65015170
Artikelbeschreibung	Schweinelachs-Schnitzel, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	100 x 60
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	HDPE-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, grün bedruckt
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Schweinefleisch flüssig gewürzt 80% (Schweinefleisch 92%, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], Gewürze, Dextrose), Panade (WEIZENMEHL, Trinkwasser, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Gewürze). Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	701 / 167
Fett	
gesamt	5,00
gesättigte Fettsäuren	1,60
Kohlenhydrate	
gesamt	13,00
davon Zucker	0,60
Eiweiß	17,00
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	
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 Schnitzel bei 170 °C ca. 5 Minuten frittieren. Pfanne: Das tiefgefrorene Schnitzel im heißen Pflanzenfett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 6-7 Minuten braten.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	gleichmäßige Panierung, keine Panadenlöcher
Geruch	nach gebratenem Schnitzel, kein Fremdgeruch
Geschmack	würzig, nach gebratenem Schnitzel, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	saftig und zart
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5*10 ⁵
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1*10 ⁴
Hefen (KbE/g)	< 1*10 ³
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5*10 ²
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1x10 ² /g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1*10 ²