

<b>Artikel</b>	<b>TK SCHWEINESCHNITZEL 80x80G FLEISCHKRONE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Fleisch-Krone</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65015181</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Schweinelachs-Schnitzel, Stückgewicht ca. 80g, flüssig gewürzt, paniert, gegart, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	80 x 80
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	HDPE
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	Fleisch-Krone Feinkost GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellkarton bedruckt
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Schweinefleisch gewürzt 74%, WEIZENMEHL, Rapsöl, Trinkwasser, WEIZENSTÄRKE, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Gewürze, VOLLEI. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	927 / 221
<b>Fett</b>	
gesamt	9,00
gesättigte Fettsäuren	1,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	20,20
davon Zucker	0,20
<b>Eiweiß</b>	14,70
<b>Salz</b>	1,40

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

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
<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	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 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
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
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**

Backofen: Das tiefgefrorene Schnitzel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten erhitzen.  
 Kombidämpfer: Das tiefgefrorene Schnitzel mit Heißluft bei 170 °C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten erhitzen.  
 Pfanne: Das tiefgefrorene Schnitzel im heißen Pflanzenfett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 6-7 Minuten braten.

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	gleichmäßig goldbraun gebraten, gleichmäßige Panierung, keine Panadenlöcher
Geruch	nach gebratenem Schweineschnitzel, kein Fremdgeruch
Geschmack	würzig, nach gebratenem Schweineschnitzel, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	saftig, zart

## **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5 * 10 <sup>5</sup>
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	< 1 * 10 <sup>4</sup>
Hefen (KbE/g)	< 5 * 10 <sup>3</sup>
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 5 * 10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 1 x 10 <sup>2</sup> /g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n.n. in 25 g
Schimmelpilze (KbE/g)	< 1 * 10 <sup>2</sup>