

Artikel	TK LEBERKÄSE GEBRÄUNT 50X120G Micheler
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65015242
Artikelbeschreibung	Portionsleberkäse gebräunt
Abpackung / Nettogewicht	50 x 120
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Peter Micheler Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Bei -18°C
Zutatenliste	Schweinefleisch 78%, Rindfleisch 4%, Wasser, Speck, Speisesalz jodiert, Senfmehl, Glucosesirup, Gewürze (mit Senf), Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker E621, E627 und E631, Laktose, Aromen (mit Weizen & Soja), Hefeextrakt, Stabilisator E325, E331 und E450, Säuerungsmittel E330, Bratenfond (Wasser, Aromen, Fleischextrakt, Salz, Sonnenblumenöl), Würze, Dextrose, Zucker, Zwiebeln, Lauch, Antioxidationsmittel E300 & E301, Konservierungsstoff E250, Knoblauch. Mögliche Spuren von: Sellerie, Sesam, Schalenfrüchten, Eiprodukten, Lupine, Sulfite
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant
Energie (kJ / kcal)	1085 / 262
Fett	
gesamt	23,40
gesättigte Fettsäuren	9,30
Kohlenhydrate	
gesamt	2,00
davon Zucker	1,30
Eiweiß	10,90

Salz 1,50

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		Gewürze
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	Laktose
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		Gewürze
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Gewürze
Weichtiere sowie daraus hergestellte		x	

Erzeugnisse

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

Ernährungsformen

Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch		x
gentechnisch verändert		x
ist Formfleisch		x
ist Formfisch		x
Technik		
a) Metalldetektion		x
b) Gewichtskontrolle		x
Tiefkühlprodukt	x	
unter Schutzatmosphäre verpackt		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet	x	
Dämpfer geeignet	x	
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x

Zubereitungshinweis

Die gefrorenen Scheiben im Kombidämpfer bei 160°C auf Backstufe 10min backen ergibt eine heiße Leberkässcheibe ohne Kruste. Wird eine Kruste gewünscht, so empfiehlt es sich die Temperatur auf 220°C zu erhöhen und den Leberkäs 5-10min weiter zu bräunen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen

Geruch

Geschmack

Konsistenz

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)

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)