

<b>Artikel</b>	<b>TK GEFLÜGELFRIKADELLE 30x100G SPREHE</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Sprehe</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65017503</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Geflügelfrikadellen, flüssig gewürzt, küchenfertig gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	30 x 100
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Einlegebeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	LDPE
<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>	Sprehe Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Vollpappenkarton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Truthahn- und Hähnchenfleisch 80% z. T. fein zerkleinert, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Geflügelfett mit Haut (Hähnchen und Truthahn), Zwiebeln, Ei, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENSTÄRKE, MILCHZUCKER, Dextrose, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gewürze, SENF (Wasser, SENFSAATEN, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker)
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1124 / 270
<b>Fett</b>	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	5,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	12,00
davon Zucker	1,00
<b>Eiweiß</b>	15,00
<b>Salz</b>	2,10

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Ei
<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		Milchzucker
<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 SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Senfsaat
<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
<b>Ernährungsformen</b>		
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**

Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 - 12 Minuten braten. Mikrowelle: Die tiefgefrorenen Frikadellen ca. 3 - 6 Minuten bei 600W erhitzen. Konvektomat: Die tiefgefrorenen Frikadellen bei 160 °C ca. 15 Minuten erhitzen.

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

### **Mikrobiologische Daten**

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