

	Produkt Spezifikation		
	Meisterfrikadelle Art.-Nr.: 9731		

1. Allgemeine Artikelbeschreibung

1.1	Verkehrsbezeichnung	Frikadelle	
1.2	Lt. Leitsatzziffer	2.507.8	
1.3	Interne Kennung	563	
1.4	Zutaten	80% Schweine- und Rindfleisch zum Teil fein zerkleinert, Paniermehl (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz, Hefe), Zwiebeln, EIKLAR, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze(enthält SENFMEHL, SELLERIE), Kräuter, Dextrose, Würze, Säureregulator: E262, native Maisstärke, Hefeextrakt. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.	

2. Produktbeschreibung

2.1	Aussehen /Geschmack	Beidseitig gebratene, rundliche bis ovale Frikadelle mit frischen Zwiebeln. Lockere Konsistenz mit arttypisch frischem Geschmack.
2.2	Allergeninformation (nach LMIV)	Enthält Getreide, Eier, Sellerie und Senf. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.
2.3	GVO-Information	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Rates.
2.4	Kennzeichnung bei loser Abgabe	„mit zum Teil fein zerkleinertem Fleisch“ „mit Eiklar“ „mit Stärke“
2.5	Zubereitungsempfehlung:	<u>Backofen (Umluft):</u> 120°C Umluft ca. 12-14 Min. <u>Konvektomat (30% Dampf)</u> 130°C Umluft ca. 8-12 Min. <u>Mikrowelle:</u> Bei 600 Watt ca. 2-3Min <u>Bratpfanne:</u> 5 Min bei mittlerer- hoher Stufe Nach dem Öffnen der Verpackung unmittelbar verzehren.
2.6	Zolltarifnummer	1602 4919
2.7	Hinweis	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!

3. Analytische Parameter

3.1 Chemische Parameter			3.2 Mikrobiologische Parameter (lt. DGHM)	
3.1.1	Fett	20 % ± 3%	3.2.1	Gesamtkeimzahl < 5x10 ⁶ KBE /g
3.1.2	Wasser	57 % ± 4%	3.2.2	Enterobacteriaceae < 1.000 KBE /g
3.1.3	Eiweiß	15 % ± 2%	3.2.3	Salmonellen n.n. in 25g Lebensmittel
3.1.4	BEFFE absolut (lt. Leitsätzen)	Mind. 11,5%		

4. Nährwertangaben / 100g

4.1	Fett (in g)	20	4.4	Eiweiß	15
4.1.1	davon gesättigte Fettsäuren (in g)	8	4.5	Salz (in g)	2
4.2	Kohlenhydrate (in g)	7	4.6	Kilojoule (kJ)	1114
4.2.1	davon Zucker (in g)	2	4.7	Kilokalorien (kcal)	268

5. Lieferform

5.01	5.02	5.03	5.04	5.05	5.06	5.07
Stückzahl pro Paket, Gewicht pro Stück	Einwaage pro Paket	Pakete pro E2	E2 pro Lage/ Lagen pro Palette	E2 pro Palette	Abpackart	EAN Paket
15 / 125g	1,875 kg	8	4 ; 8	32	Unter Schutzatmosphäre verpackt	4023022097311

6. Lagerbedingungen

6.1	MHD	Bei unter +7°C	18 Tage
6.2	Restlaufzeit	Bei unter +7°C	16 Tage

*Abweichungen von der Nennfüllmenge werden im Rahmen der Verordnung über Fertigpackungen §22 (3) akzeptiert.
 Der Ausdruck dieses Dokuments unterliegt nicht dem Änderungsdienst!

Erstellt am: 26.03.2020	Änderung: Plaster (Hinweis)	Version: 2
Erstellung: Bünten	Freigabe: Schmitz	Stand: 16.02.2021 Seite 1/1



Produkt Spezifikation

Meisterfrikadelle
Art.-Nr.: 9731