

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

HIT Unsere Beste Frikadelle 24 x 125 g

Artikel-Nr.: 8416124

Verkehrsbezeichnung:	Frikadelle aus Schweinefleisch, z.T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, gewürzt, gegart, tiefgefroren.
Zutaten:	Schweinefleisch (80 %), EIER, Zwiebeln, WEIZENMEHL, Rapsöl, Frühlingszwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Hefe, hydrolysiertes pflanzliches Eiweiß (Raps, Mais), Petersilie, Gewürzextrakte
Produktbeschreibung:	Sieht aus wie selbst gemacht, schmeckt wie selbst gemacht: saftige, lockere Schweinefleischfrikadelle, herzhaft gewürzt, rundum gebräunt und fertig gebraten. Besonders raffiniert durch erntefrische Frühlingszwiebeln. - 100 % Schweinefleisch - Lockere Konsistenz - Lange Standzeit, perfektes Kaltgericht
Beschaffenheit:	gegart
Kostform:	ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)
Stückgewicht:	125 g (+10/-7)
Identitätskennzeichen:	DE - NI 10186 - EG
EAN – Verkaufseinheit:	0
EAN – Umverpackung:	4001461851701
Zolltarifnummer:	16024919
Mindesthaltbarkeit:	270 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Aufbau Umverpackung:	125 g x 24 Stück = 3,0 kg
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, DK, SE, FI, NO, GR, SK
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 301 mm x 221 mm x 142 mm, 203 g 1 x Innenbeutel (bedruckte Folie HDPE), 260 mm x 500 mm x 460 mm, 16 g 2 x Kartonetikett (Papier), 200 mm x 120 mm, 3 g
Verpackung VE:	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

HIT Unsere Beste Frikadelle 24 x 125 g

Artikel-Nr.: 8416124

	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	- kg	- kg
Pro Umverpackung:	3,00 kg	3,225 kg
Karton pro Lage:	13	
Karton pro Palette:	156	
Bruttogewicht Palette:	523,1 kg	
Palettenhöhe:	1854 mm	
Zubereitungsempfehlung:	Produkt unaufgetaut zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 180 °C ca. 18 Min., vorgeheizt Merrychef 230V: 1 Stück, 02:10 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle 6 Stück, 05:00 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle Merrychef 380V: 1 Stück, 01:25 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle 6 Stück, 03:30 Min., 250 °C, 10 % Umluft, 100 % Mikrowelle Kombidämpfer (trockene Hitze): 180 °C ca. 18 Min. Mikrowelle: 900 Watt ca. 03:30 Min., 1 Stück	

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1364 / 328
Fett [g]:	27
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	10
Kohlenhydrate [g]:	6,1
davon Zucker [g]:	1,5
Eiweiß [g]:	15
Salz [g]:	1,3
Ballaststoffe [g]:	0,7

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

HIT Unsere Beste Frikadelle 24 x 125 g

Artikel-Nr.: 8416124

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenmehl, Dextrose hergestellt aus Weizen
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Hühnerei
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	-	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Keine

GVO – Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.