

Deklaration	Hergestellt aus einer Gemüsemischung, verfeinert mit Gewürzen. Paniert, gebraten und tiefgefroren	 KEMÜSE	

Artikel		Art.-Nr.	EAN-Code (Betr.-Nr./Art.-Nr.)	Stückgewicht		Stückzahl pro Gebinde	Gebinde- gewicht	Gebinde pro Palette
	01	9187	400694509187.1	120 g	(+ / - 10 %)	4 Stück	0,480 Kg	
	02	91871	400694591871.0	- - -	(+ / - 10 %)	9 Faltschachteln	4,320 Kg	
	03							
	04							
	05							
	06							
	07							
	08							
	09							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	!!! Rotmarkierte Artikel benötigen eine Sonderabsprache !!!							

Zutaten	Zutaten: Gemüse 60 % (Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Mais, Paprika), WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Kartoffelstärke, Gewürze, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel (E461, E460), Maltodextrin, Panade 28 %: WEIZENMEHL, Trinkwasser, Cornflakes (Mais, Speisesalz, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT), Rapsöl, Palmfett, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Gewürze.
	Die von uns verwendeten Zutaten entsprechen der VO 396/2005 in ihrer gültigen Fassung Die Verbraucher Informationen entsprechen der Basis VO 1669/2011

Allergene	Glutenhaltige Erzeugnisse	X
	Krebstiere & -erzeugnisse	-
	Eier & -erzeugnisse	-
	Fisch & -erzeugnisse	-
	Erdnüsse & -erzeugnisse	-
	Soja & -erzeugnisse	-
	Milch & -erzeugnisse	-
	Schalenfrüchte (Nüsse)	-
	Sellerie & -erzeugnisse	-
	Senf & -erzeugnisse	-
	Sesamsamen & -erzeugnisse	-
	Schwefeldioxid & Sulfite	-
	Lupine & -erzeugnisse	-
	Weichtiere & -erzeugnisse	-

Zusatzstoffe (loser Verkauf)	Farbstoff	-
	Konservierungsstoff	-
	Antioxidationsmittel	-
	Geschmacksverstärker	-
	Stabilisator	-
	Süßungsmittel	-
	Säuerungsmittel	-
	Säureregulator	-
	Verdickungsmittel	X
	Emulgatoren	-
	- - -	-
	- - -	-

Allergene	Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen und Produktspezifikationen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe. Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut Rezeptur enthalten sind.
	Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen teilen wir Ihnen mit, dass wir durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen bestrebt sind, das Risiko einer Verschleppung von potentiell allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten.
	Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit den oben genannten und in unserem Betrieb verwendeten Allergenen nicht völlig ausschließen, so dass diese möglicher Weise in Spuren enthalten sein könnten.

GVO	Nach unserem Kenntnisstand enthält das Produkt kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG-Richtlinien EG 1829/2003 und EG 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist. Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierenden oder ähnlichen Strahlen unterzogen.
-----	--

Zubereitungsempfehlung	Anwendung	- Produkt für alle Bevölkerungsgruppen geeignet - Produkt tiefgefroren verarbeiten - Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren - heiß oder kalt zu verzehren - Produkt vor Verzehr durcherhitzen
	Topf 	---
	Pfanne 	bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten je Seite braten (öfters wenden)
	Mikrowelle 	---
	Fritteuse 	bei 165 °C ca. 3-4 Minuten frittieren
	Backofen 	bei 150 °C (Umluft, vorgeheizt) ca. 15 Minuten erwärmen
	Konvektomat 	bei 150 °C (trockene Hitze) ca. 15 Minuten erwärmen
	Grill 	---

°C & Haltbarkeit	Das auf der Verpackung angegebene Datum ist bei durchgängiger Lagerung unter der vorgegebenen Kühltemperatur gesichert. Bei Unterbrechung der Kühlkette oder Lagerung im Kühlschrank über der angegebenen Temperatur empfehlen wir den sofortigen Verbrauch.	Lagerung	< -18 °C
		Transport	< -18 °C
		Verkauf	< -18 °C
		Haltbarkeit	18 Monate (ab Produktion)
		Restlaufzeit	9 Monate (ab Auslieferung)
		Etikett (Deklaration)	mindestens haltbar bis:

Sensorik	Aussehen	goldgelbe, unterschiedlich ausgeformte Schnitzel, das Gemüse erkennbar
	Geruch	arttypisch nach Gemüse
	Geschmack	arttypisch nach Gemüse, leicht gewürzt, angenehm zu allen Saucen von scharf bis mild
	Konsistenz	knusprige Panade, Gemüse angenehm knackig und saftig im Biss

Nährwerte (pro 100 g)	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	GDA
	Kilojoule	Berechnet	936 KJ	11 %
	Kilokalorien	Berechnet	223 Kcal	11 %
	Fett	Weibull / Stoldt	8,2 g	16 %
	davon gesättigte Fettsäuren	Weibull / Stoldt	1,1 g	0 %
	Kohlenhydrate	Berechnet	30,5 g	34 %
	davon Zucker	Berechnet	5,2 g	7 %
	Eiweiß	Stickstoffbestimmung (N x 6,25)	4,1 g	21 %
	Natriumchlorid	Potentiometrische Titration	2,0 g	8 %
	Ballaststoffe	Berechnet	2,1 g	35 %
Die Nährwerte beziehen sich auf 100 g Produkt und können naturbedingten Schwankungen unterliegen				

Mikrobiologie	Parameter	Analysenmethode	Richtwert	Warnwert
	Aerobe Gesamtkeimzahl	nach § 64 LFGB	1×10^5 KbE / g	- - - - KbE / g
	Escherichia coli	nach § 64 LFGB	1×10^1 KbE / g	1×10^2 KbE / g
	Staphylokokken (Koagulase +)	nach § 64 LFGB	1×10^2 KbE / g	1×10^3 KbE / g
	Bacillus cereus (präsumtiv)	nach § 64 LFGB	1×10^2 KbE / g	1×10^3 KbE / g
	Salmonellen	nach § 64 LFGB	- - - - KbE / g	n. in 25 g - KbE / g
	Listeria monocytogenes	nach § 64 LFGB	- - -	1×10^2 KbE / g
	Enterobacteriaceae	nach § 64 LFGB	1×10	1×10^3 KbE / g
Die Mikrobiologischen Richt- und Warnwerte entsprechen dem DGHM und der VO 2073/2005				

Physik	- Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung möglich - Gewichtsverlust durch Garen möglich
Hygiene	Das hergestellte Lebensmittel entspricht der Herstellungspraxis nach VO 852/2004 und VO 853//2004 in der gültigen Fassung. Die eingesetzten Herstellungsverfahren entsprechen der VO 2023/2006 Lebensmittel-Kontaktmaterialien.

	Verpackung	Faltschachtel						
	Abmessungen	200 mm	x	162 mm	x	50 mm	Tara	51g
	Transportbehälter	Vollpappenkarton						
	Abmessungen	500 mm	x	203 mm	x	162 mm	Tara	220 g
	Behälter pro Palette	9 Faltschachteln à 0,480 Kg = 4,32 Kg / Karton 7 Karton à 9 Lagen = 63 Karton 63 Karton * 4,32 Kg = 272,16 Kg Die Palette ist mit Stretchfolie umwickelt.						
	Allgemein	Die von uns verwendeten Packmittel bzw. Packstoffe wie Aromaschutzverpackungen, Beutel, E-Kisten u.a. entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, sowie den Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung						
Rückverfolgung	Um die Rückverfolgung zu gewährleisten, ist auf jedem Gebinde eine LOT-Nummer. Diese Nummer ist fortlaufend und in unserem Betrieb nur einmal vergeben.							

Etikett	auf Kundenanfrage
Etiketten-Maße	
	175 mm
	80 mm

Hersteller-Informationen	Anschrift	H. Knaup GmbH & Co. KG Merschweg 29 33397 Rietberg Telefon : 05244 - 9806 6 Fax : 05244 - 9806 86 E-Mail : info@knaup-nrw.de Internet : www.knaup-nrw.de
	Veterinär-Kontrollnummern	DE EZG 63 EG DE EV 1762 EG DE EUZ 225 EG
	Kontaktdaten bei Reklamationen	- Qualitätsmanagement - Telefon : 05244 - 9806 6 Fax : 05244 - 9806 85 E-Mail : qs@Knaup-nrw.de
	Krisenmanagement	Im Falle einer Krise in unserem Hause dient Frau Sonja Stücker als Ansprechpartner. Die entsprechende Telefonnummer lautet: 05244 - 9806 799 Im Falle einer Krise sind wir mit dieser Telefonnummer 24 Stunden für Sie erreichbar.
	Dieses Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Wir haben ein Qualitätsmanagement-System eingeführt und richten unsere Produktion speziell nach den Anforderungen des International-Food-Standard aus. Strenge Qualitätskontrollen und regelmäßig geschultes Personal sind unsere Sicherheit für ein standardisiertes und sicheres Produkt. Sollten Sie dennoch nicht mit diesem Produkt zufrieden sein, so kontaktieren Sie uns bitte umgehend unter einen der oben aufgeführten Kommunikationswege. - Qualitätsmanagement Knaup -	