PRODUKT SPEZIFIKATION



Goldschnitzel 180 g

Artikel-Nr.: 8411500

Verkehrsbezeichnung: Schweineschnitzel aus frischem Schweinerücken (-lachs), mit

Flüssigwürzung, mit extra viel Goldpanade, roh, tiefgefroren.

Zutaten: Schweineschnitzel (75 %) (Schweinefleisch; Wasser; Speisesalz;

Stärke; Stabilisator: Natriumcitrate; Dextrose; natürliches Aroma;

Zitronenextrakt), WEIZENMEHL, Wasser, modifizierte

WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Speisesalz, Hefe

Produktbeschreibung: Echtes Goldstück: Der Kassenschlager unter den Schweineschnitzeln

besticht mit seiner unvergleichlich frischen Zitronennote und der

leckeren, goldgelben Panade.

- Klassiker mit feiner Goldpanade

- Saftiger Schweinelachs

- Harmonische Zitronennote

Beschaffenheit: roh

Kostform: ohne Alkohol, ohne laktosehaltige Zutaten

Abmessungen, TK: ca. $(L \times B \times H)$ Stückgewicht: 180 g (\pm 20 g)

Identitätskennzeichen: DE - EV 83 - EG

EAN – Verkaufseinheit: 0

EAN – Umverpackung: 4001461642705 **Zolltarifnummer:** 16024930

Mindesthaltbarkeit: 300 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung: 120 Tage

Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder

einfrieren

Aufbau Umverpackung: ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7.2 kg

Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ,

EE, HU, RO, SI

Umverpackung: 1 x Karton (Pappe), 398 mm x 398 mm x 188 mm, 486 g

1 x Innenbeutel (unbedruckte Folie), 400 mm x 400 mm x 800 mm, 30

g

2 x Kartonetikett (Papier), 330 mm x 150 mm, 4 g 1 x EAN-Etikett (Papier), 100 mm x 58 mm, 1 g

Verpackung VE:

Seite 1 von 3 | Version DE63 generiert durch AIS am 18.01.2024 15:36:35 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

PRODUKT SPEZIFIKATION



Goldschnitzel 180 g Artikel-Nr.: 8411500

Nettogewicht Bruttogewicht

Pro VE: - kg - kg

Pro Umverpackung: 7,20 kg 7,725 kg

Karton pro Lage: 6 Karton pro Palette: 54

Bruttogewicht Palette: 437,15 kg **Palettenhöhe:** 1842 mm

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Nur durchgegart verzehren. Die

Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Pfanne: ca. 10 Min., vorgeheizt, bei mittlerer Hitze, mehrmals wenden

Fritteuse: 175 °C 3 - 4 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]: 601 / 142
Fett [g]: 2,2
davon gesättigte Fettsäuren [g]: 0,9
Kohlenhydrate [g]: 16
davon Zucker [g]: 3,1
Eiweiß [g]: 14

Salz [g]: 1,3 Ballaststoffe [g]: 1,2

Mikrobiologische Daten:

E. coli < 500 KBE/g
Enterobacteriaceae < 5000 KBE/g
Gesamtkeimzahl < 1000000 KBE/g
Salmonellen in 10 g nicht nachweisbar

Seite 2 von 3 | Version DE63 generiert durch AIS am 18.01.2024 15:36:35 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

PRODUKT SPEZIFIKATION



Goldschnitzel 180 g

Artikel-Nr.: 8411500

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	ı	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
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 SO2)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

^{+ =} enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §5 LMZDV zuvor §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.

Seite 3 von 3 | Version DE63 generiert durch AIS am 18.01.2024 15:36:35 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.