



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 5
 Datum: 06.02.2023
 Ersetzt: 4
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Vegane Mini-Hackbällchen, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer 9356914
Gewicht pro Stück 18 g
Toleranz Stückgewicht +/- 3 g
Inhalt pro Karton 1 x 3.000g
Nettogewicht Karton 3.000 g
EAN-Code 4001902101273

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C 15 Monate
Restlaufzeit bei Anlieferung 4 Monate
Zulassungsnummer DE EV 83 EG
Intrastat-Nummer 21069098

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse
 (aktuelle Fassung)
Bezeichnung

Vegane Mini-Hackbällchen auf Basis von Weizenprotein, gewürzt, gebraten, tiefgefroren

Zutaten

Trinkwasser, 22 % **Weizenprotein**, Zwiebeln, Rapsöl, natürliches Aroma, **Weizenstärke**, **Weizenmehl**, Speisesalz, Kräuter, Gewürze, modifizierte Stärke, Senf (**Senfsaat**, Branntweinessig, Trinkwasser, Speisesalz), Verdickungsmittel Carrageen, Methylcellulose; karamellierter Zucker, Citrusfaser, Maltodextrin, Dextrose, Rote Bete Konzentrat, Säuerungsmittel Citronensäure

Einfach echter Genuss...

- Ohne Geschmacksverstärker
 Ohne Aromen
 Ohne Farbstoffe
 Ohne Konservierungsstoffe

Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch

Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet!

Produkt tiefgefroren zubereiten!

- bei 210°C ca. 7 – 9 Minuten erhitzen (ohne Dampf)
 bei 170°C ca. 8 – 10 Minuten erhitzen
 Bei 170°C ca. 3 – 4 Minuten frittieren

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten.

Nährwerte Ø je 100g

Energie	1157 kJ	278 kcal
Fett	18 g	
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g	
Kohlenhydrate	14 g	
davon Zucker	4,5 g	
Ballaststoffe	< 0,5 g	
Eiweiß	14 g	
Salz	1,7 g	

Sensorik

Optik Runde, ungleichmäßige geformte braune vegane Hackbällchen, wie Hand gemacht, gleichmäßig gebräunt, frei von verbrannten Rückständen, ohne Fettabsatz
Konsistenz Saftig, locker
Geruch Würzig frisch
Geschmack Typisch, würzig ohne Fremdgeschmack

Paletteninhalt
Primärverpackung
Kartonaußenmaße
Umkarton

132 Karton (12 Lagen á 11 Karton)
 Flachfolie 625mm
 WP 12
Maße 305x400mm
Maße 333x223x135mm
Gewicht ca. 9,2 g
Gewicht 189 g +/- 10 %

Anlieferung

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung:

Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung



Vegane Mini-Hackbällchen, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Allergeninformation		*Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten		
Nr.	Allergenezutat	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenprotein, Weizenmehl, Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Senf
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Allergenezutat Ergänzungen aus der ALBA Liste	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Rind und Rindfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere u. deren Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Mais und Maiserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maltodextrin, modifizierte Stärke, Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteezeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Karamellierter Zucker
11	Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Vanille/Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Apiaceae (Umbellifereae)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Liebstockel, Petersilie
16	Karotte und Karottenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Glutaminat (E620 bis E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	BHA / BHT (E320 bis E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Parabene (E214 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	AZO-Farbstoffe (E102, E110, E122 bis E124, E151)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Kennzeichnungspf. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZuIV)	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	„mit Farbstoff“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2a	... „mit Nitritpökelsalz“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2b	... „mit Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2c	... „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	„mit Antioxidationsmittel“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	„mit Geschmacksverstärker“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	„geschwefelt“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

- Rechtl. Anforderungen** Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen
- 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 wird metalledetkiert.
- Fremdkörpermanagement**
- Änderungsgrund** Anpassung Layout, Artikelname und Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch