



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 11
 Datum: 04.01.2023
 Ersetzt: 10
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Rinderhacksteak „Griechische Art“, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer 9383500
Gewicht pro Stück 120 g
Toleranz Stückgewicht +/- 3 g
Inhalt pro Karton 2 VE á 15 x 120 g
Nettogewicht Karton 3.600 g
EAN-Code 4001902938350

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C 12 Monate **Restlaufzeit bei Anlieferung** 6 Monate
Zulassungsnummer DE EV 83 EG **Intrastat-Nummer** 16025095

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse
(aktuelle Fassung)
Bezeichnung

Rinderhacksteak aus z.T. fein zerkleinertem Fleisch, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung mit Knoblauch (Doppelrahmstufe), gebraten, tiefgefroren

Zutaten

65 % Rindfleisch, 13 % Frischkäsezubereitung mit Knoblauch (Doppelrahmstufe) (**Friskäse**, Knoblauch, Speisesalz, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl), **Eiklar**, Zwiebeln, **Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz, pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblumenöl), Kartoffelstärke, Gewürze, Kräuter, Hefe, Dextrose, Gewürzextrakt, Emulgator Lecithin


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!

 mit ca. 5 % Feuchtigkeit: vorgeheizt bei 180°C ca. 12 Minuten erhitzen

 500 W tiefgefroren ca. 5 Minuten erhitzen

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten!
 Trotz größter Sorgfalt kann das Vorhandensein von Knochenstücken in dem Produkt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Nährwerte Ø je 100g

Energie	1061	kJ	255	kcal
Fett	18	g		
davon gesättigte Fettsäuren	7,1	g		
Kohlenhydrate	7,8	g		
davon Zucker	1,4	g		
Ballaststoffe	< 0,5	g		
Eiweiß	15	g		
Salz	1,6	g		

Sensorik

Optik länglich, ovales, dunkelbraunes Hacksteak, mit einer Füllung aus Frischkäse-zubereitung mit Knoblauch (Doppelrahmstufe), frei von verbrannten Rückständen.
Konsistenz fester Mantel mit weicher Füllung
Geruch mit einem Hauch von Knoblauch
Geschmack kräftig, harmonisch

Paletteninhalt
Primärverpackung
Kartonaußenmaße
Umkarton

132 Karton (12 Lagen á 11 Karton)
 Flachfolie transparent 625 mm **Maße** 305x360 mm **Gewicht** ca. 16,6 g
 WP 12 **Maße** 333x223x135 mm **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



Rinderhacksteak „Griechische Art“, 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"/>	Weizenmehl
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eiklar
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Friskäsezubereitung
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
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"/>	Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hefe
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteeerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	Benzoesäure 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.	Kennzeichnungspfl. 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

Fremdkörpermanagement Das Produkt wird metalldetektiert.

Änderungsgrund Änderung Layout, Artikelname, Intrastat-Nummer, Zutatentext, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch, Tara Folie und 2. Seite