

Produktspezifikation

1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1013462

Bezeichnung: NG Vegi-Schnitzel Zitr-Pfef 110g 5x1.1kg

Sachbezeichnung: Veganes Schnitzel auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, paniert, vorfrittiert,

durchgegart, tiefgekühlt, zum Gekochtessen.

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1.Zutaten

Weizenproteine 27%; Sojaproteine 26%; Weizenmehl; Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblumen); Wasser; Streuwürze; Pfeffer 1.5 %; Weizenfaser; Verdickungsmittel: E461, Kochsalz; Zwiebelpulver; Sellerieknollenpulver; Erbsenfasern; Gemüsebouillon; Stärken (Mais, Weizen); Zitronensaft (enthält Sulfite); Zitronensaftpulver; Maltodextrin; Hefe und Hefeextrakt; Gewürzextrakte; Zucker; Knoblauch; Petersilie; Backtriebmittel: E450, E500; Säuerungsmittel: E330; natürliches Aroma; Cyanocobalamin (Vit. B12).

2.2. Allergene

Gluten, Soja, Sellerie, Sulfite

2.3. Zusatzstoffe

Verdickungsmittel: E 461; Säuerungsmittel: E330; Backtriebmittel: E 450, E 500

2.4. Mögliche Spuren

Keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

Energie: 1032 kJ 247 kcal

 Fett:
 11 g/100g

 davon gesättigte Fettsäuren:
 0.8 g/100g

 Kohlenhydrate:
 20 g/100g

 davon Zucker:
 2.7 g/100g

 Ballaststoffe:
 4.1 g/100g

 Eiweiss:
 14 g/100g

 Salz:
 2.0 g/100g

4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: ≤ -18°C

Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 270 Tage

5. Sensorik

Aussehen / Farbe: Nierenförmige Schnitzel, ca. 12 x 7 x 1.5 cm. Gelbe, raue und 1-2 mm dicke Panade.

Grobe Pfefferpartikel sind klar erkennbar. Panade bräunt beim Anbraten gleichmässig, goldbraun nach. Aufgeschnitten: Beige Schnitzelmasse mit feinfaseriger Struktur. Zitrone sorgt für erfrischende Note. Pfeffer klar erkennbar, sorgt für leichte Schärfe im

Geruch / Geschmack: Zitrone sorgt für erfrischende Note. Pfeffer klar erkennbar, sorgt für leichte Schärfe Abgang. Getreidenote kaum wahrnehmbar. Panade frisch, mit leichten Röstnoten.

Mittlerer Salzgehalt.

Konsistenz: Panade knusprig. Schnitzel mittelfeinfaserig, leicht elastisch und saftig. Pfeffer spürbar.

6. Zubereitung

Pfanne: Schnitzel in wenig heissem Öl beidseitig je ca. 5 Min. goldbraun braten Schnitzel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Mitte des auf

200 °C (Umluft 180 °C) ca. 12 Minuten backen.

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Allgemeine Bestätigung

Version: Änderungsdatum:: Erstellt durch:	1 09.02.2017 QM	Seite 1 von 2	\\orior.intra\sites\Fredag\Betrieb\Qualitätsm anagement\NEW_Qualitätsmanagement und
			Lebensmittelsicherheit\Endprodukt_Spezifi



Produktspezifikation

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.

Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. 041 41 455 57 00, Fax 041 41 455 57 99

Root, 02.01.2018

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versioner