

Artikelnummer / art.no.: 15151

Datum / date

14.09.22

Produktspezifikation / Product specification

JackWOWer®

40 x 125 g

1. Produktbeschreibung / product description

Der JackWOWer®: Riecht lecker, schmeckt fantastisch und man hat richtig was zum Beißen. Er besteht aus 30% Jackfrucht, ist glutenfrei und – absolut plant-based. GLUTENFREI

The JackWOWer®: Smells delicious, tastes fantastic and you really have something to bite into. It consists of 30% jackfruit, is gluten-free and - absolutely plant-based. GLUTEN FREE



vegan

2. Allgemeine Angaben / General information

EAN Code	Primärcode (inside) Sekundärcode (carton)	4260649390306
Zolltarifnummer /customs tariff number		2004 9098
Lieferant / Contact Details		Masande GmbH
Straße / Street Address		Westendstr. 7b
Ort / Postal code, city, country		63322 Rödermark, Germany
Telefon / Telephone no.		+49 6074 – 72 97 662
E-Mail		info@masande.de
Website		www.masande.com
Ansprechpartner / contact person		Andrew Fordyce
Produktionsstätte / production site		Klaas + Pitsch Fleisch- & Wurstwaren GmbH: Industriestrasse 51: D-57258
Identitätskennzeichnung / health mark		DE-EV 829 EG

3. Zutatenliste (gemäß LMIV) / Ingredients list (LMIV)

Jackfrucht-Filets 36%, Trinkwasser, Sonnenblumenprotein-Crisps 14%, Kokosöl 8%, Rote Beete, Zitrusfaser, Gemüse, Gemüfefaser, Gewürze, Kräuter, Hefeextrakt, Erbsenproteinkonzentrat, Gewürzextrakt, modifizierte Maisstärke, Rohrzuckerfaser, Zucker, Stabilisator: Citronensäure, Methylcellulose, Säureregulator: Natriumacetat, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Pflanzenöl (Palmöl), Buchweizenmehl, Salz), Zitronensaft, modifizierte Kartoffelstärke, Meersalz, Farbstoff: Zuckerkulör, natürliches Aroma, Aroma, Rauchsalz (Salz, Rauch).

Jackfruit filets 36%, drinking water, sunflower protein crisps 14%, coconut oil 8%, beetroot, citrus fiber, vegetables, vegetable fiber, spices, herbs, yeast extract, pea protein concentrate, spice extract, modified corn starch, cane sugar fiber, sugar, stabilizer: citric acid, methyl cellulose, acidity regulator: sodium acetate, fried onions (onions, vegetable oil (palm oil), buckwheat flour, salt), lemon juice, modified potato starch, sea salt, color: caramel, natural aroma, aroma, smoked salt (salt, smoke).



Artikelnummer / art.no.: **15151**

Datum / date

14.09.22

Produktspezifikation / Product specification

JackWOWer®

40 x 125 g

4. Nährwertangaben / Nutritional information

100 g dieses Produktes enthalten im Durchschnitt / 100g contain in average:

Brennwert (Energie) / energy	932kJ/222kcal
Fett / fat (g)	11,0 g
davon gesättigte Fettsäuren / saturated (g)	7,9 g
Kohlenhydrate / carbohydrates (g)	19,8 g
davon Zucker / sugar (g)	2,6 g
Eiweiß / proteins (g)	11,0 g
Salz / salt (g)	1,9 g
Ballaststoffe / Fibre (g)	g

5. Maße des Produktes / Measurements of the product

Gewicht / weight:	125 g (to be defined)
Höhe / hight	15 mm (to be defined)
Maße, Durchmesser / size, diameter	10 cm (to be defined)

6. Allergene, Zusatzstoffe / Allergenes, additives

im Produkt enthalten	Ja	Anmerkungen
Glutenhaltiges Getreide		
Krebstiere oder -produkte		
Ei oder Eiprodukte		
Fisch oder Fischprodukte		
Erdnüsse (-produkte)		
Sojabohnen (-produkte)		
Milch (-produkte)		
Schalenfrüchte		
Sellerie (-produkte)		
Senf (-produkte)		
Sesamsamen (-produkte)		
Schwefeldioxid, Sulfite		
Lupine (-produkte)		
Weichtiere (-produkte)		
Künstliche Zutaten / Artificial ingredients	Ja	Anmerkungen
Antioxidantien / antioxidants		
Farben / colours		
Aroma / aroma		
Konservierungsmittel / preservatives		

Informationen zum Produktionsbetrieb / Information regarding production process

Das Produkt wird in einem Betrieb hergestellt, in dem Weizen, Milch, Eier, Soja, Sellerie und Senf verarbeitet werden.

This products is produced in a production plant where wheat, milk, eggs, soy, celery and mustard are present.



Artikelnummer / art.no.: 15151

Datum / date

14.09.22

Produktspezifikation / Product specification

JackWOWer®

40 x 125 g

7. Verpackung / Packaging

Primärverpackung / Primary packaging	plastic bag
Gewicht / weight (kg)	0,030 kg
Sekundärverpackung / Secondary packaging	Karton
Gewicht / weight (kg)	0,341 kg
Maße / dimensions (mm)	40cm x 30cm x 15cm
Kartoninhalt / carton content	40 à 125 g
Gewicht Karton netto / carton weight netto	5,00 kg
Gewicht Karton brutto / carton weight brutto	5,37 kg
Kartons pro Lage / cartons per layer	8
Lagen pro Palette / layer per pallet	11
Kartons pro Palette / cartons per pallet	88
Palettenhöhe / pallet height (inkl. Pal. 15cm)	180 cm
Gewicht / pallet weight (netto/brutto/inkl. Pal. 20kg) (kg)	440 / 473 / 493

8. Haltbarkeit / Shelf life

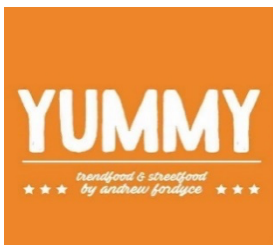
Tiefkühlware bei -18°C 365 Tage ab Herstellung haltbar. Siehe MHD auf der Verpackung.
365 days after production, when stored according to instruction, shelf life date on packaging.

9. Lagerkriterien / storage advice

Tiefkühlware mindestens bei - 18°C lagern, nach Anbruch schnell verbrauchen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verarbeiten.
Frozen Food, store at -18°C, do not refreeze after defrosting and process within 24hrs.

10. Zubereitung / Preparation

Produkt unaufgetaut verarbeiten / Process product unthawed.
Backofen (200°C/Gas Stufe 6): Burger auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 18 Minuten backen, bis das Produkt eine goldbraune Farbe hat.
Oven (200 ° C / Gas Level 6): Bake the product on a baking tray in a preheated oven on a medium rack for 18 minutes until it has a golden brown colour.
Grill: Burger von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen, bis das Produkt eine goldbraune Farbe hat.
Grill: Grill the product for approx. 3-4 minutes on each side until it has a golden brown color.
Pfanne: Burger von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten, bis das Produkt eine goldbraune Farbe hat.
pan: Fry the product for approx. 3-4 minutes on each side until it has a golden brown color.
Kombidämpfer (200-230°C): Erhitzen Sie das Produkt für 3-5 Minuten auf höchster Stufe, ohne Dampf. Stellen Sie sicher, dass das Produkt vor dem Servieren 65°C erreicht hat.
Kann im UHC bei Ober- und Unterhitze von 93°C für 20 Minuten aufbewahrt werden.
Merrychef 380V:
1 Stück, 1:30 Min., 10% Umluft, 50% Mikrowelle
4 Stück, 2:45 Min., 10% Umluft, 50% Mikrowelle
Kombidämpfer (trockene Hitze): 180 Grad ca. 8-10 Min.
Bratplatte: 180 Grad ca. 10 Min., mehrmals wenden.



Artikelnummer / art.no.: **15151**

Datum / date

14.09.22

Produktspezifikation / Product specification

JackWOWer®

40 x 125 g

11. Produktfoto:



12. Kartonetikett:

Alle gelieferten Produkte müssen allen maßgeblichen Rechtsvorschriften der EU entsprechen, einschließlich anerkannter Verfahrensregeln, die zum Zeitpunkt der Produktion auf das Produkt anwendbar sind.

All products supplied must comply with all applicable EU legislation, including recognized procedural rules applicable to the product at the time of production.

Im Auftrag der Masande GmbH
Andrew Fordyce, Geschäftsführer

Änderungshistorie

Datum	Version	Änderungsgrund	QMB
10.05.21	2	GTIN ergänzt	IR