

Rinderfrikadelle püriert*****1. Stammdaten**

1.1 Produktbezeichnung	Rinderfrikadelle püriert***
1.2 Artikel-Nummer	31000140
1.3 EAN13	4255575508161
1.4 Intrastat-Nummer	

2. Artikelinformationen

2.1 Haltbarkeit	Restlaufzeit ab Produktion	270 Tage
	Restlaufzeit ab Anlieferung	30 Tage
2.2 Lager-/Transporttemperatur	tiefgekühlt bei -18°C	
2.3 Hergestellt in / Vertrieb aus	Deutschland	
2.4 Einwaage	Karton 1625 g (25 x 65 g)	
2.5 Verpackungseinheit	1 x 1625 g	

3. Produktinformationen**3.1 Zutatenverzeichnis**

Rinderfrikadelle (34 %) (Rindfleisch, VOLLEI, Toastbrot (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Rapsöl, Invertzuckersirup, Salz, Säureregulator Natriumdiacetat, WEIZENMALZMEHL, Ackerbohnenmehl), Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Rapsöl, SENF (SENFSAAT, Branntweinessig, Wasser, Salz), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Maltodextrin, natürliche Aromen, Rinderfett), VOLLEI, SCHLAGSAHNE (mit Stabilisator Carrageen), MILCH teilentrahmt, Rapsöl, HÜHNEREIWEIß (mit Säuerungsmittel Citronensäure), modifizierte Stärke, Wasser, SENF (SENFSAAT, Wasser, Branntweinessig, Salz), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Maltodextrin, natürliches Aroma, Rinderfett, Gewürz, Karamellzuckersirup.

Bitte sofort weiterfrostern! Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

Regenerierhinweis: Kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet

3.2 Zusatzstoffe

Keine Zusatzstoffe

3.3 Allergene

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen)
Eier und Erzeugnisse daraus
Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus
Senf und Erzeugnisse daraus

Die Angaben beziehen sich auf den derzeitigen rezeptorischen Zusatz.
Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die im Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

3.4 Produktbeschreibung

Rinderfrikadelle püriert
aus Rindfleisch, mit Senf abgeschmeckt.

Rinderfrikadelle püriert***

3.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ 858 / kcal 205 / Fett 14,9 g, davon ges. Fettsäuren 5,1 g
Kohlenhydrate 7,0 g, davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 10,9 g / Salz 1,56 g

3.6 Regenerierhinweis

siehe oberhalb

3.7 Für folgende Ernährungsformen geeignet:

1
1=Vollkost
2= Leichte Vollkost
3=vegetarisch
4=vegan
5=Glutenfrei
6=Lactosefrei
7=Glutenfrei laut Rezeptur
8=Lactosefrei laut Rezeptur

3.8 Mikrobiologie

Wir bestätigen, dass das vorliegende Produkt der Verordnung (EG) Nr.2073/2005 über "mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel" sowie den gültigen Richt- und Warnwerten der DGHM entspricht.

4. Verpackung und logistische Daten

4.1 Abmaße

Länge: 29,80 cm
Breite: 19,70 cm
Höhe: 14,40 cm
Volumen: -

5. Zertifizierung

EG-Öko-Verordnung, Code-Nr. DE-ÖKO-003

6. Normen/ Richtlinien

EG-Zulassung : DE RP-EV 002 EG
EG-Zulassung : DE RP-EFB 308 EG

Wir bestätigen, dass die von uns hergestellten und vertriebenen Produkte, weder nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln, noch den neuen EU-Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003), kennzeichnungspflichtig sind.

Das standardisierte Dokument wurde EDV-gestützt erstellt und trägt daher keine Unterschrift

Druckdatum 07.03.2024

Stand: 29.12.23

Hersteller / Lieferant
Adresse

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

Telefon +49(0)6766/9303-0
Telefax +49(0)6766/9303-45
E-Mail info@sander-gruppe.com