



Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 07 / 16.08.2023
ersetzt Version / Datum: 06 / 16.07.2021



Allgemeine Angaben:

Artikelnummer: F1091A
Artikelbezeichnung: Plant Based Boneless Wings vF vegan 40g
Lieferant: FRoSTA Foodservice GmbH
 Postfach 29 03 64
 D-27533 Bremerhaven
Markt: FRoSTA Foodservice

Bezeichnung:

Veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht mit teilentöltem Hanfsamenpulver, geformt, paniert, vorgebraten, tiefgefroren.

Zutatenliste:

Schwarzwurzeln (41%), WEIZENMEHL, Jackfrucht (9%), Wasser, Sonnenblumenöl, teilentöltes Hanfsamenpulver (5%), Blumenkohl (für AT: Karfiol) (5%), Borlotti Bohnen (4%), Cornflakes (Mais), Speisesalz, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Maismehl, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze (Paprika, Chilies, Pfeffer, Koriander, Kurkuma, Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Fenchel), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Zucker, Dextrose, Hefe

Spurenkennzeichnung:

Kann Spuren von Eiern, Soja, Milch, Sellerie, Senf enthalten

Auslobungen:



Deklarationsangaben:

Deklariertes Gesamtgewicht:

3000 g (ca. 75 x ca. 40 g)

Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	752
(kcal)	180
Fett [g]	7,0
- davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,8
Kohlenhydrate [g]	17,2
- davon Zucker [g]	2,8
Ballaststoffe* [g]	10,6
Eiweiß [g]	6,8
Salz [g]	1,48

*freiwillige Angabe

Nutri Score: A -2

Qualitätskriterien:

Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Unregelmäßige Form wie Geflügel-Wings, Masse wie Geflügelhackfleisch, leicht gräulich. Fritteuse, Griddle Pfanne: mittelbraun, Kombi-Dämpfer: goldbraun
Konsistenz	Paniermehl: knackig, knusprig// Füllung: weich, kompakt.
Geschmack	Runder, natürlicher Geschmack, leicht nach Schwarzwurzel.



Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 07 / 16.08.2023
ersetzt Version / Datum: 06 / 16.07.2021



Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10.000 KbE/g	ISO 21528 modifiziert
E. coli	100 KbE/g	ISO 16649-1/-2
Hefen	10.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Schimmelpilze	1.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	1.000 KbE/g	ISO 6888-1
Presumpt. Bacillus cereus	1.000 KbE/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	10 KbE/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonellen	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

Zubereitungsempfehlung:

	Empfehlung	weitere Möglichkeit
	Fritteuse	Kombi-Dämpfer
Durchführung:	Das tiefgefrorene Produkt in die Fritteuse legen und bei 185 °C in 5 - 6 Minuten goldbraun frittieren. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.	Kombi-Dämpfer vorheizen, das tiefgefrorene Produkt auf ein Backblech geben und bei 250 °C 8 - 10 Minuten backen. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.

	weitere Möglichkeit	weitere Möglichkeit
	Hi-Speed Ofen	/
Durchführung:	Das tiefgefrorene Produkt auf ein beschichtetes mikrowellene geeignetes Geschirr legen und bei 250 °C, 40 % Heißluft und 80 % Mikrowelle für 2 Minuten erhitzen.	/

Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

Temperatur bei Lagerung mindestens - 18°C	
Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))	
Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):	15 Monate
Mindestrestlaufzeit ab Anlieferung:	4 Monate

Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	3000 g (ca. 75 x ca. 40 g)
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	13
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	156
Palettenhöhe inkl. Holz [mm]	1796

EAN / Mengeneinheit:	4024776011394
-----------------------------	---------------



Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 07 / 16.08.2023
ersetzt Version / Datum: 06 / 16.07.2021



Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	Ja	Nein
1	mit Konservierungsstoff		X
2	mit Antioxidationsmittel		X
3	mit Geschmacksverstärker		X
4	mit Süßungsmittel(n)		X
5	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)		X
6	enthält eine Phenylalaninquelle		X
7	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		X
8	mit Farbstoff		X
9	geschwefelt		X
10	gewachst		X
11	geschwärzt		X
12	mit Phosphat		X
13	Emulgator		X
14	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		X
15	Nitritpökelsalz		X
16	Nitrat		X
17	Nitritpökelsalz und Nitrat		X
18	Chininhaltig		X
19	Koffeinhaltig		X
20	bestrahlt		X
21	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,	x	
22	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
23	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
24	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
25	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
26	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
27	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		x
28	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x
29	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
30	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
31	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
32	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg		x
33	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
34	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
35	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		x
36	Nanomaterialien vorhanden		x
37	Ist das Produkt ein Lebensmittelimitat (z.B. Surimi in Garnelenform)?		x
38	Zusatz von Fremdeiweiß?		x

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.