



Wir machen mehr aus Käse.

Art-Nr. 0831

Produktspezifikation
TK AH Emm-Schnitzel 2,25kg DE EN ca.75gx30 StkDruckdatum:
20.08.2021
Seite 1 von 1
0/200**Verkehrsbezeichnung**

Back-Emmentaler, paniert und vorgebacken, tiefgekühlt

Zutatenliste

44% EMMENTALER; Mehl (WEIZEN, ROGGEN; GERSTENMALZ); Wasser; Sonnenblumenöl; Stärke (enthält WEIZEN); MILCHEIWEIß; GLUTEN (WEIZEN); Salz; Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; LAKTOSE; Gewürze.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Nährwertangaben für 100g

Energie [kJ]	1376
Energie [kcal]	329
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,1 g

Lagerbedingungen

<= -18 °C

Sensorische Anforderungen

Außen	helle bräunliche Panade
Innen	hellgelber Käseteig
Konsistenz	schnittfester Käseteig
Geruch/Geschmack	typisch Emmentaler, gebacken
Sonstiges	Bei Fritteusenzubereitung: knusprig Sonst: leicht knusprig

Mikrobiologische Anforderungen

Enterobacteriaceae*	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 1*10 ³ / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Koagulase pos. Staphylococcen	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 1*10 ³ / g
E - Coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 1*10 ² / g

*Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen enthalten

Chemische Anforderungen

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	61,0 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	19,0 ± 2,5 %
Kochsalz	Potentiometer	1,1 ± 0,25 %

Physikalische Anforderungen

pH-Wert	20°C	5,40 ± 0,25
---------	------	-------------

Rückstandsanalytik

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminaten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. In ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengenVO, RückstandshöchstmengeVO, MykotoxinhöchstmengeVO, sowie die Bestimmung der Verordnung EG Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für Kontaminanten in bestimmten Lebensmitteln)

GVO-Status

Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

Mitgeltendes Dokument

Artikelpass

Herstellereklärung

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.