



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090  
 Revision: 12  
 Datum: 16.01.2023  
 Ersetzt: 11  
 Seite: 1 von 2  
 Erstellt: JM

# Produktspezifikation



## Schweinesteak natur, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

<b>Artikelnummer</b>	9231330	9231345
<b>Gewicht pro Stück</b>	80 g	120 g
<b>Toleranz Stückgewicht</b>	+/- 20 g	+/- 20 g
<b>Inhalt pro Karton</b>	100 x 80 g	60 x 120 g
<b>Nettogewicht Karton</b>	8.000 g	7.200 g
<b>EAN-Code</b>	4001902923189	4001902923141

<b>Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C</b>	9 Monate	<b>Restlaufzeit bei Anlieferung</b>	6 Monate
<b>Zulassungsnummer</b>	DE EV 83 EG	<b>Intrastat-Nummer</b>	16024930

**Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse** (aktuelle Fassung)  
**Bezeichnung** 2.1.3.2  
 Schweinerückensteak ohne Nackenstücke mit Flüssigwürzung, natürliche Form, leicht gewürzt, gebraten, tiefgefroren

**Zutaten** Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, **Weizenstärke**, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Dextrose

**Einfach echter Genuss...**

<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Geschmacksverstärker	<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Farbstoffe
<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Aromen	<input checked="" type="checkbox"/> Ohne Konservierungsstoffe

**Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch**

**Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet!**  
Produkt tiefgefroren zubereiten!

-  ca. 5 % Feuchtigkeit, vorgeheizt bei 180°C ca. 8 Minuten erhitzen
-  bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 5 Minuten braten
-  500 W ca. 4 Minuten erhitzen

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten. Trotz größter Sorgfalt kann das Vorhandensein von Knochenstücken in dem Produkt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

<b>Nährwerte Ø je 100g</b>	<b>Energie</b>	528 kJ	125 kcal
	<b>Fett</b>	2,7 g	
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	1,0 g	
	<b>Kohlenhydrate</b>	0,9 g	
	<b>davon Zucker</b>	< 0,5 g	
	<b>Ballaststoffe</b>	< 0,5 g	
	<b>Eiweiß</b>	24 g	
	<b>Salz</b>	1,3 g	

**Sensorik**

<b>Optik</b>	gebratenes Steak, ovale Stücke
<b>Konsistenz</b>	zart im Biss, saftig
<b>Geruch</b>	arttypisch, nicht fremd
<b>Geschmack</b>	arttypisch, nach frischem Schweinefleisch

**Paletteninhalt** 54 Karton (9 Lagen á 6 Karton)  
**Primärverpackung** Seitenfaltenbeutel **Maße** 400x400x800 mm **Gewicht** ca. 30 g  
**Kartonaußenmaße** WP 94 **Maße** 390x390x170 mm **Gewicht** 527 g +/- 10 %  
**Umkarton**

**Anlieferung** Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

**Kennzeichnung:** Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung



# Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090  
 Revision: 12  
 Datum: 16.01.2023  
 Ersetzt: 11  
 Seite: 2 von 2  
 Erstellt: JM



## Schweinesteak natur, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Allergeninformation		*Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten		
Nr.	Allergenezutat	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Allergenezutat Ergänzungen aus der ALBA Liste	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Rind und Rindfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schweinefleisch
3	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere u. deren Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Mais und Maiserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteezeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Vanille/Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Apiaceae (Umbellifereae)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Karotte und Karottenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Glutaminat (E620 bis E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	BHA / BHT (E320 bis E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Parabene (E214 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	AZO-Farbstoffe (E102, E110, E122 bis E124, E151)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Kennzeichnungspf. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZuIV)	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	„mit Farbstoff“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2a	... „mit Nitritpökelsalz“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2b	... „mit Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2c	... „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	„mit Antioxidationsmittel“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	„mit Geschmacksverstärker“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	„geschwefelt“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

- Rechtl. Anforderungen** Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen
- GVO-Erklärung** Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln  
Das Produkt wird metalledetektiert.
- Fremdkörpermanagement**
- Änderungsgrund** Umstellung neues Layout, Änderung Artikelname, Intrastat-Nr., Leitsatzziffer, Bezeichnung, Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch