

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Gemüse-Frikadellen 75g - TK -

Verkehrsbezeichnung

Gemüse-Frikadelle vegetarisch, tiefgefroren

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis**Produktbeschreibung**

Hergestellt aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln, gewürzt, ausgeformt, vorgebacken und freiließend tiefgefroren.

Zubereitung:

Combidämpfer (Heissluft): 200°C, ca. 18 min

Backofen: Ober-/Unterhitze 210°C, ca. 18 min; Umluft 200°C, ca. 18 min

Bratpfanne: mittlere Hitze, ca. 10 min, mehrmals wenden

Fritteuse: 160°C, ca 5 min

Mirkowelle: 900 Watt, ca 2-2,5 min

Herkunftsland Deutschland**Ursprungsland**
(Herkunft der Rohstoffe) _____**Leitsatzkennziffer** _____**Zolltarifnummer** _____**Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz** **Lieferanten-Art.-Nr.** 8820**Zutatenliste** (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Gemüse 83% (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln), Rapsöl, Kartoffelflocken, Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe), **EIER**, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Stärke (Mais, Erbsen, Kartoffel), Speisesalz, Zucker, Gewürze, **WEIZENGLUTEN**, Schnittlauch

GVO/GMO-Verordnung

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1831/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene WEIZENMEHL, EIER, WEIZENGLUTEN

erstellt am: 05.09.2025	geprüft am: 05.09.2025	freigegeben am: 05.09.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05

Produktdaten / Logistische Daten

Qualitätsstufe	_____	<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	_____	Gewicht je St/Pck. in g	<u>75g +/- 7g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>533</u>	Tara Stück in g	_____
Kühlung haltbar über 7°C	<input type="checkbox"/>	St/Pck. je Karton	<u>2 x 2,5 kg</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	<input checked="" type="checkbox"/>	Abmessung St L/B/H mm	_____
Kühlformel	<u>haltbar bei mindestens -18°C</u>	Nettogew. je Karton in kg	<u>5 kg Karton egal.</u>
Darm / Hülle	_____	Tara Karton in g	_____
Kaliber in mm	_____	Abmessung Krt L/B/H mm	_____
Verpackung Einzelartikel	_____	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	_____	St/Pck. in E2	_____
Vertriebsweg	_____	Nettogewicht E2 in kg	_____
Egalisierte Ware	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel	_____	Krt/Satten je Lage	_____
EAN-Code Karton	_____	Lagen pro Palette	_____
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	_____
		Palettenhöhe in mm	_____

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert kJ	<u>536</u>
Brennwert kcal	<u>128</u>
Fett in g	<u>5,1</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>0,8</u>
Kohlenhydrate in g	<u>16,0</u>
Zucker in g	<u>4,5</u>
Eiweiß in g	<u>4,4</u>
Salz in g	<u>1,1</u>

Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.

Analysewerte - Chemisch

BEFFE absolut	_____
BEFFE in FE	_____
ph-Wert	_____
Wassergehalt in g	_____
Fettgehalt in g	_____
Eiweißgehalt in g	_____
Trockenmasse in g	_____
NaCl/Kochsalz in g	_____

erstellt am: 05.09.2025	geprüft am: 05.09.2025	freigegeben am: 05.09.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05

5172

Analysewerte - Mikrobiologisch

Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000 kbE/g
Enterobacteriaceae	1.000 kbE/g
Escherichia coli	10 kbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	10 kbE/g
Milchsäurebakterien	
Hefen	
Salmonellen	
Listeria monocytogenes	
Sporen sulfitreduzierender Clostriden	

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Form: ungleichmäßig, nicht geschlossene Oberfläche
Konsistenz	Kruste: zart / Innenmasse: locker, saftig mit stückigem Gemüse
Farbe	gefroren: leichte Bräunung, USDA 1-3; zubereitet: je nach Zubereitung, USDA 2-3
Geruch	
Geschmack	nach Gemüse

erstellt am: 05.09.2025	geprüft am: 05.09.2025	freigegeben am: 05.09.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X			WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse	X			EIER
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 05.09.2025	geprüft am: 05.09.2025	freigegeben am: 05.09.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	05