PRODUKT SPEZIFIKATION



Mozzarella Onion Rings

Artikel-Nr.: 8491400

Verkehrsbezeichnung: Mozzarella mit Röstzwiebel-Stückchen umhüllt von Knusperpanade,

vorgebacken, tiefgefroren.

Zutaten: MOZZARELLA (35 %), Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Röstzwiebeln (19

%) (Zwiebeln, Rapsöl), Wasser, WEIZENSTÄRKE, pflanzliches Öl (Sonnenblume, Raps), WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Hefe, Dextrose,

Stabilisator: Methylcellulose, Gewürzextrakt

Produktbeschreibung: Topseller vereint: Milde Mozzarella Sticks und pikant-süße Onion

Rings in der beliebten crunchy Knusperpanade! Vielseitig und perfekt als "Better Side Dish", Snack, Appetizer oder Topping, vorgebacken.

Beschaffenheit: vorgebacken

Kostform: ohne Alkohol, vegetarisch

Abmessungen, TK: ca. $(L \times B \times H)$

Stückgewicht:

Identitätskennzeichen: nicht erforderlich / not required

EAN – Verkaufseinheit: 4004074000887 **EAN – Umverpackung:** 4004074000870 **Zolltarifnummer:** 21069098

Mindesthaltbarkeit: 450 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung: 120 Tage

Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder

einfrieren

Aufbau Umverpackung: $6 \times 1,0 \text{ kg} = 6,0 \text{ kg} (1,0 \text{ kg} = 31 - 35 \text{ Stück})$

Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ

Umverpackung: 1 x Karton (Pappe), 398 mm x 298 mm x 166 mm, 170 g

1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 2 g

Verpackung VE: 6 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 325 mm x 224 mm x mm, 14 g

Nettogewicht Bruttogewicht

 Pro VE:
 1 kg
 1,014 kg

 Pro Umverpackung:
 6,000 kg
 6,256 kg

Karton pro Lage: 8
Karton pro Palette: 80
Bruttogewicht Palette: 520,48 kg
Palettenhöhe: 1810 mm

Seite 1 von 3 | Version DE1 generiert durch AIS am 04.11.2019 16:28:02 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

PRODUKT SPEZIFIKATION



Mozzarella Onion Rings

Artikel-Nr.: 8491400

Zubereitungsempfehlung: Produkt unaufgetaut zubereiten. Achtung: Füllung kann sehr heiß

sein. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Kombidämpfer (trockene Hitze): 210 °C 3 - 5 Min.

Fritteuse: 175 °C ca. 1:45 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]: 1141 / 273 Fett [g]: 15 davon gesättigte Fettsäuren [g]: 5,9 Kohlenhydrate [g]: 22 davon Zucker [g]: 3,4 Eiweiß [g]: 12 Salz [g]: 1,7 Ballaststoffe [g]: 0,9

Mikrobiologische Daten:

E. coli < 100 KBE/g
Enterobacteriaceae < 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl < 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes < 100 KBE/g
S. aureus < 100 KBE/g
Salmonellen in 25 g nicht nachweisbar

Seite 2 von 3 | Version DE1 generiert durch AIS am 04.11.2019 16:28:02 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

PRODUKT SPEZIFIKATION



Mozzarella Onion Rings

Artikel-Nr.: 8491400

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Weizengluten, Weizenmehl, Roggenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	ı	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Käse
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO2)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

^{+ =} enthalten / - = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

weitere: keine

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 entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.

Seite 3 von 3 | Version DE1 generiert durch AIS am 04.11.2019 16:28:02 | Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.