

### 33 Schweine-Halssteak

Seite 1

## Spezialitätenpass

Artikel-Nr.: 33

Datum: 06.08.2021



## Schweine-Halssteak

mariniert und plattiert

### 1. Produktbeschreibung

Portionierter Schweinehals, mariniert

### 2. Zutaten

Zutaten: Schweinefleisch (95%), Pflanzenöl (Raps), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte.

### 3. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

### 4. Mikrobiologische Werte

Aerobe mesophile Koloniezahl:	< 5 * 10 <sup>6</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae:	< 1 * 10 <sup>4</sup> KbE/g
Escherichia coli:	< 1 * 10 <sup>2</sup> KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	< 5 * 10 <sup>2</sup> KbE/g
Salmonellen (in 25g) :	negativ
Listeria monocytogenes :	negativ
Pseudomonaden:	< 1 * 10 <sup>6</sup> KbE/g

### 5. Nährwerte

Nährwert	Einheit	GDA Tageszufuhr	Menge pro Portion	GDA Prozent	Höhe je 100g
Brennwert	kJ	8400	1335,6	16	742
Brennwert	kcal	2000	318,6	16	177
Fett	g	80	19,26	24	10,7
-davon gesättigte Fettsäuren	g	30	7,02	23	3,9
Kohlenhydrate	g	340	1,26	0	0,7
-davon Zucker	g	110	0,9	1	0,5
Eiweiß	g	60	35,64	59	19,8
Salz	g	6	1,296	22	0,72

### 33 Schweine-Halssteak

Seite 2

#### 6. Produkt- & Verpackungsdaten

Art der Verpackung:	Weichfolie	Preiseinheit:	kilogramm
Verpackungsmaterial:	PA/PE	Versandeinheit:	
Vacuuiert:	Ja	Stück / Versandeinheit:	0
:		Gewicht / Stück ca.:	1,000 kg
Grüner Punkt:	Nein	Gewicht / Versandeinheit ca.:	0,000 kg
:		Verpackungsvolumen BxHxT:	40,0 x 20,0 x 60,0 cm
Verpackung peelfähig:	Nein	Versandeinheiten / Lage:	4
:		Versandeinheiten / Palette:	32
:		Gewicht / Palette ca.:	0 kg
:		MHD-Tage:	7
MHD Texte:	bei +4 bis +7° C gekühlt mindestens	RLZ-Tage (Einkauf)	0
:	:	RLZ-Tage (Verkauf)	0
:	:	Lagertemperatur:	bei +4 bis +7°C gekühlt mindestens haltbar bis:
:	:		
:			

### 33 Schweine-Halssteak

Seite 3

## Visuelle und organoleptische Kriterien

### Zubereitungsempfehlung

Anbraten auf dem Grill oder in der Pfanne

### Beilagenempfehlung

Zu buntem Grillgemüse

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.  
Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.