Produktspezifikation

Cordon bleu vom Schwein, vorgebraten

140 g

Artikelnummer:	**92917-00**
EAN:	**4001902929174**
Intrastat-Nummer:	**16024911**
Beschreibende Verkehrsbezeichnung:	aus küchenfertig zubereiteten Schweinelachsen mit Flüssigwürzung geschnitten, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken, mit einer Spezialpanade umhüllt, vorgebraten, tiefgefroren
sensor. Anforderungen:	
Optik:	goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken
Konsistenz:	Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch:	typisch, würzig
Geschmack:	typisch, würzig
Zutaten:	Schweinefleisch (57 %), ***Weizenmehl***, ***Käse*** (15 %), Kochschinken (8 %) (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodid], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Gewürze, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301, Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250), Trinkwasser, Rapsöl, ***Weizenstärke***, Maisstärke, Speisesalz, Hefe, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Verdickungsmittel Carrageen E 407
Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch:	Tiefgefroren verarbeiten! Kombidämpfer: vorgeheizt auf 180ºC ca. 18 Min. garen (ohne Dampf) Tipp: Legen Sie das Produkt auf ein Rost, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Pfanne: bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Min. braten Fritteuse: bei 180°C ca. 8 Min. frittieren Bei -18°C lagern und befördern. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen. Nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren!
Verpackung:	
Gewicht pro Stück:	140 g (+ / - 15 g)
Inhalt per Karton (mind. St.):	40 x 140 g
Gesamtgewicht Karton:	5.600 g
Größe/Gewicht Polybeutel:	400 x 400 x 800 x 0,025 mm / ca. 30 g
Kartonmaße/Gewicht:	380 x 380 x 152 mm / 527 g +/- 10 % (WP 94)
Farbe der Klebestreifen:	transparent
Paletteninhalt:	54 Karton (9 Lagen à 6 Karton)
∅ Nährwerte pro 100 g:	
Energie	886 kJ / 212 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	<0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,3 g
Anlieferung	Kartonage gestapelt auf Europaletten
Haltbarkeit	12 Monate ab Produktion / Restlaufzeit : 6 Monate ab Anlieferung
rechtl. Anforderungen	Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.
Kennzeichnung	Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung
Sonstiges	Das Produkt wird metalldetektiert. Zulassungsnummer: DE EV 83 EG
Änderungsgrund:	Änderung der Zubereitungsempfehlung im Kombidämpfer

FVZ Convenience GmbH
Natorper Straße 57
D-59439 Holzwickede
Tel.: +49 2301 91331-0
Fax: +49 2301 91331-27
E-Mail: info@fvz.de
www.fvz.de
USt. ID Nr: DE 122 797 752
HRB Nr.: 3545 Ag Hamm
Bank: Deutsche Bank AG, Düsseldorf
BIC: DEUTDEDDXXX
IBAN-EUR: DE02 3007 0010 0984 2469 00
Geschäftsführer:
Anne Henningsen
Jan Holtslag
Bernd Stark
A Vion Company

Allergeninformation		***Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten**		
Nr	**Zutat**	**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	☒	☐	Käse
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	☐	☒	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Milch und Milcherzeugnisse	☒	☐	Käse
2	Lactose	☒	☐	Käse
3	Ei- und Eiererzeugnisse	☐	☒	
4	Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	
5	Gluten	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
6	Weizen und Weizenerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
7	Roggen und Roggenerzeugnisse	☐	☒	
8	Saccharose	☐	☒	
9	Rind und Rindfleischerzeugnisse	☐	☒	
10	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	☒	☐	Schweinefleisch (Schweinelachs und Kochschinken)
11	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	☐	☒	
12	Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	
13	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere und deren Erzeugnisse	☐	☒	
14	Fructose	☐	☒	
15	Mais und Maiserzeugnisse	☒	☐	Maisstärke
16	Kakao und Kakaoerzeugnisse	☐	☒	
17	Hefe und Hefeerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Hefe)
18	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteerzeugnisse	☐	☒	
19	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	
20	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	☐	☒	
21	Nüsse / Hartschalenobst und Nebenerzeugnisse	☐	☒	
22	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	
23	Glutaminat (E620 bis E625)	☐	☒	
24	Sulfit (E220 b. E228) über 10 ppm	☐	☒	
25	BHA / BHT (E320 bis E321)	☐	☒	
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	☐	☒	
27	Parabene (E214 bis E219)	☐	☒	
28	AZO-Farbstoffe (E102,E110,E122 bis E124, E151)	☐	☒	
29	Zimt	☒	☐	Kochschinken (Zimt)
30	Vanille/Vanillin	☐	☒	
31	Koriander	☐	☒	
32	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	
33	Apiaceae (Umbellifereae)	☐	☒	
34	Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	
35	Karotte und Karottenerzeugnisse	☐	☒	
36	Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
37	Alkohol	☐	☒	
Kennzeichnungspfl. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZulV)		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	„mit Farbstoff“	☐	☒	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	☒	☐	Kochschinken (Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
2 a	…“mit Nitritpökelsalz“	☐	☒	
2 b	…“mit Nitrat“	☐	☒	
2 c	…“mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	☐	☒	
3	„mit Antioxidationsmittel“	☒	☐	Kochschinken (Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301)
4	„mit Geschmacksverstärker“	☐	☒	
5	„geschwefelt“	☐	☒	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	☐	☒	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	☐	☒	
8	„mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	☐	☒	

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.

Produktspezifikation

Dok. Nr.:	**F-FVZ-DE-10090**
Revision:	**18**
Datum:	**19.03.2019**
ersetzt:	**Revision 17**
Seite:	**1 von 2**
erstellt:	**LD**

Cordon bleu vom Schwein, vorgebraten
160 g

Artikelnummer:	**92955-00**
EAN:	**4001902929556**
Intrastat-Nummer:	**16024911**
Beschreibende Verkehrsbezeichnung:	aus küchenfertig zubereiteten Schweinelachsen mit Flüssigwürzung geschnitten, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken, mit einer Spezialpanade umhüllt, vorgebraten, tiefgefroren
sensor. Anforderungen:	
Optik:	goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken
Konsistenz:	Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch:	typisch, würzig
Geschmack:	typisch, würzig
Zutaten:	Schweinefleisch (59 %), ***Weizenmehl, Käse*** (14 %), Kochschinken (7 %) (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodid], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Gewürze, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301, Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250), Trinkwasser, Rapsöl, ***Weizenstärke***, Maisstärke, Speisesalz, Hefe, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Verdickungsmittel Carrageen E 407
Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch:	Tiefgefroren verarbeiten! Kombidämpfer: vorgeheizt auf 180ºC ca. 18 Min. garen (ohne Dampf) Tipp: Legen Sie das Produkt auf ein Rost, um ein optimales Ergebnis zu erzielen Pfanne: bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Min. braten Fritteuse: bei 180°C ca. 8 Min. frittieren Bei -18°C lagern und befördern. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen. Nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren!
Verpackung:	
Gewicht pro Stück:	160 g (+ / - 15 g)
Inhalt per Karton (mind. St.):	40 x 160 g
Gesamtgewicht Karton:	6.400 g
Größe/Gewicht Polybeutel:	400 x 400 x 800 x 0,025 mm / ca. 30 g
Kartoninnenmaße/Gewicht:	380 x 380 x 152 mm / 527 g +/- 10 % (WP 94)
Farbe der Klebestreifen:	transparent
Paletteninhalt:	54 Karton (9 Lagen à 6 Karton)
∅ Nährwerte pro 100 g:	
Energie:	886 kJ / 212 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	13 g
davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	<0,5 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	1,3 g
Anlieferung	Kartonage gestapelt auf Europaletten
Haltbarkeit	12 Monate ab Produktion / Restlaufzeit : 6 Monate ab Anlieferung
rechtl. Anforderungen	Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.
Kennzeichnung	Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung
Sonstiges	Das Produkt wird metalldetektiert. Zulassungsnummer: DE EV 83 EG
Änderungsgrund:	Änderung Zubereitungsempfehlung Kombidämpfer

Allergeninformation		***Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten**		
Nr	**Zutat**	**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	☒	☐	Käse
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	☐	☒	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Milch und Milcherzeugnisse	☒	☐	Käse
2	Lactose	☒	☐	Käse
3	Ei- und Eiererzeugnisse	☐	☒	
4	Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	
5	Gluten	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
6	Weizen und Weizenerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
7	Roggen und Roggenerzeugnisse	☐	☒	
8	Saccharose	☐	☒	
9	Rind und Rindfleischerzeugnisse	☐	☒	
10	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	☒	☐	Schweinefleisch (Schweinelachs und Kochschinken)
11	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	☐	☒	
12	Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	
13	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere und deren Erzeugnisse	☐	☒	
14	Fructose	☐	☒	
15	Mais und Maiserzeugnisse	☒	☐	Maisstärke
16	Kakao und Kakaoerzeugnisse	☐	☒	
17	Hefe und Hefeerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Hefe)
18	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteerzeugnisse	☐	☒	
19	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	
20	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	☐	☒	
21	Nüsse / Hartschalenobst und Nebenerzeugnisse	☐	☒	
22	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	
23	Glutaminat (E620 bis E625)	☐	☒	
24	Sulfit (E220 b. E228) über 10 ppm	☐	☒	
25	BHA / BHT (E320 bis E321)	☐	☒	
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	☐	☒	
27	Parabene (E214 bis E219)	☐	☒	
28	AZO-Farbstoffe (E102,E110,E122 bis E124, E151)	☐	☒	
29	Zimt	☒	☐	Kochschinken (Zimt)
30	Vanille/Vanillin	☐	☒	
31	Koriander	☐	☒	
32	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	
33	Apiaceae (Umbellifereae)	☐	☒	
34	Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	
35	Karotte und Karottenerzeugnisse	☐	☒	
36	Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
37	Alkohol	☐	☒	
Kennzeichnungspfl. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZulV)		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	„mit Farbstoff“	☐	☒	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	☒	☐	Kochschinken (Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
2 a	…“mit Nitritpökelsalz“	☐	☒	
2 b	…“mit Nitrat“	☐	☒	
2 c	…“mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	☐	☒	
3	„mit Antioxidationsmittel“	☒	☐	Kochschinken (Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301)
4	„mit Geschmacksverstärker“	☐	☒	
5	„geschwefelt“	☐	☒	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	☐	☒	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	☐	☒	
8	„mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	☐	☒	

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.

Produktspezifikation

Cordon bleu vom Schwein, vorgebraten

180g

Artikelnummer:	**92955-60**
EAN:	**4001902929549**
Intrastat-Nummer:	**16024911**
Beschreibende Verkehrsbezeichnung:	aus küchenfertig zubereiteten Schweinelachsen mit Flüssigwürzung geschnitten, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken, mit einer Spezialpanade umhüllt, vorgebraten, tiefgefroren
sensor. Anforderungen:	
Optik:	goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken
Konsistenz:	Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch:	typisch, würzig
Geschmack:	typisch, würzig
Zutaten:	Schweinefleisch (60 %), ***Weizenmehl, Käse*** (12 %), Kochschinken (6 %) (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodid], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Gewürze, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301, Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250), Trinkwasser, Rapsöl, ***Weizenstärke***, Maisstärke, Speisesalz, Hefe, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Verdickungsmittel Carrageen E 407
Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch:	Tiefgefroren verarbeiten! Kombidämpfer: vorgeheizt auf 180ºC ca. 18 Min. garen (ohne Dampf) Tipp: Legen Sie das Produkt auf ein Rost, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Pfanne: bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Min. braten Fritteuse: bei 180°C ca. 8 Min. frittieren Bei -18°C lagern und befördern. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen. Nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren!
Verpackung:	
Gewicht pro Stück:	180 g (+/ - 15 g)
Inhalt per Karton (mind. St.):	40 x 180 g
Gesamtgewicht Karton:	7.200 g
Größe/Gewicht Polybeutel:	400 x 400 x 800 x 0,025 mm / ca. 30 g
Kartoninnenmaße/Gewicht:	380 x 380 x 152 mm / 527 g +/- 10 % (WP 94)
Farbe der Klebestreifen:	transparent
Paletteninhalt:	54 Karton (9 Lagen à 6 Karton)
∅ Nährwerte pro 100 g:	
Energie:	886 kJ / 212 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	13 g
davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	<0,5 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	1,3 g
Anlieferung	Kartonage gestapelt auf Europaletten
Haltbarkeit	12 Monate ab Produktion / Restlaufzeit : 6 Monate ab Anlieferung
rechtl. Anforderungen	Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.
Kennzeichnung	Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung
Sonstiges	Das Produkt wird metalldetektiert. Zulassungsnummer: DE EV 83 EG
Änderungsgrund:	Änderung der Zubereitungsempfehlung im Kombidämpfer

Allergeninformation		***Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten**		
Nr	**Zutat**	**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	☒	☐	Käse
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	☐	☒	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Milch und Milcherzeugnisse	☒	☐	Käse
2	Lactose	☒	☐	Käse
3	Ei- und Eiererzeugnisse	☐	☒	
4	Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	
5	Gluten	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
6	Weizen und Weizenerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
7	Roggen und Roggenerzeugnisse	☐	☒	
8	Saccharose	☐	☒	
9	Rind und Rindfleischerzeugnisse	☐	☒	
10	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	☒	☐	Schweinefleisch (Schweinelachs und Kochschinken)
11	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	☐	☒	
12	Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	
13	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere und deren Erzeugnisse	☐	☒	
14	Fructose	☐	☒	
15	Mais und Maiserzeugnisse	☒	☐	Maisstärke
16	Kakao und Kakaoerzeugnisse	☐	☒	
17	Hefe und Hefeerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Hefe)
18	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteerzeugnisse	☐	☒	
19	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	
20	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	☐	☒	
21	Nüsse / Hartschalenobst und Nebenerzeugnisse	☐	☒	
22	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	
23	Glutaminat (E620 bis E625)	☐	☒	
24	Sulfit (E220 b. E228) über 10 ppm	☐	☒	
25	BHA / BHT (E320 bis E321)	☐	☒	
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	☐	☒	
27	Parabene (E214 bis E219)	☐	☒	
28	AZO-Farbstoffe (E102,E110,E122 bis E124, E151)	☐	☒	
29	Zimt	☒	☐	Kochschinken (Zimt)
30	Vanille/Vanillin	☐	☒	
31	Koriander	☐	☒	
32	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	
33	Apiaceae (Umbellifereae)	☐	☒	
34	Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	
35	Karotte und Karottenerzeugnisse	☐	☒	
36	Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
37	Alkohol	☐	☒	
Kennzeichnungspfl. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZulV)		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	„mit Farbstoff“	☐	☒	)
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	☒	☐	Kochschinken (Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
2 a	…“mit Nitritpökelsalz“	☐	☒	
2 b	…“mit Nitrat“	☐	☒	
2 c	…“mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	☐	☒	
3	„mit Antioxidationsmittel“	☒	☐	Kochschinken (Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301)
4	„mit Geschmacksverstärker“	☐	☒	
5	„geschwefelt“	☐	☒	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	☐	☒	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	☐	☒	
8	„mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	☐	☒	

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.

Produktspezifikation

Cordon bleu vom Schwein, vorgebraten
200 g

Dok.Nr.:	**F-FVZ-DE-10090**
Revision:	**18**
Datum:	**21.03.2019**
ersetzt:	**Revision 17**
Seite:	**1 von 2**
erstellt:	**LD**

Artikelnummer:	**92955-80**
EAN:	**4001902929587**
Intrastat-Nummer:	**16024911**
Beschreibende Verkehrsbezeichnung:	aus küchenfertig zubereiteten Schweinelachsen mit Flüssigwürzung geschnitten, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken, mit einer Spezialpanade umhüllt, vorgebraten, tiefgefroren
sensor. Anforderungen:	
Optik:	goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Hinterschinken
Konsistenz:	Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch:	typisch, würzig
Geschmack:	typisch, würzig
Zutaten:	Schweinefleisch (63 %), ***Weizenmehl, Käse*** (11 %), Kochschinken (5 %) (Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodid], Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Gewürze, Gewürzextrakt, Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301, Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250), Trinkwasser, Rapsöl, ***Weizenstärke***, Maisstärke, Speisesalz, Hefe, Säuerungsmittel Natriumcitrate E 331, Verdickungsmittel Carrageen E 407
Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch:	Tiefgefroren verarbeiten! Kombidämpfer**:** vorgeheizt auf 180ºC ca. 18 Min. garen (ohne Dampf) Tipp: Legen Sie das Produkt auf ein Rost, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Pfanne: bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Min braten Fritteuse: bei 180°C ca. 8 Min frittieren Bei -18°C lagern und befördern. Nach dem Auftauen sofort verbrauchen. Nicht wieder einfrieren. Nur im durchgegarten Zustand verzehren!
Verpackung:	
Gewicht pro Stück:	200 g (+/- 15 g)
Inhalt per Karton (mind. St.):	40 x 200 g
Gesamtgewicht Karton:	8.000 g
Größe/Gewicht Polybeutel:	400 x 400 x 800 x 0,025 mm / ca. 30 g
Kartoninnenmaße/Gewicht:	380 x 380 x 152 mm / 527 g +/- 10 % (WP 94)
Farbe der Klebestreifen:	transparent
Paletteninhalt:	54 Karton (9 Lagen à 6 Karton)
∅ Nährwerte pro 100 g:	
Energie:	886 kJ / 212 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	13 g
davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	<0,5 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	1,3 g
Anlieferung	Kartonage gestapelt auf Europaletten
Haltbarkeit	12 Monate ab Produktion / Restlaufzeit : 6 Monate ab Anlieferung
rechtl. Anforderungen	Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.
Kennzeichnung	Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung
Sonstiges	Das Produkt wird metalldetektiert. Zulassungsnummer: DE EV 83 EG
Änderungsgrund:	Änderung der Zubereitungsempfehlung im Kombidämpfer

Allergeninformation		***Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten**		
Nr	**Zutat**	**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	☒	☐	Käse
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	☐	☒	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☒	
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	Milch und Milcherzeugnisse	☒	☐	Käse
2	Lactose	☒	☐	Käse
3	Ei- und Eiererzeugnisse	☐	☒	
4	Soja und Sojaerzeugnisse	☐	☒	
5	Gluten	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
6	Weizen und Weizenerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Weizenmehl), Weizenstärke
7	Roggen und Roggenerzeugnisse	☐	☒	
8	Saccharose	☐	☒	
9	Rind und Rindfleischerzeugnisse	☐	☒	
10	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	☒	☐	Schweinefleisch (Schweinelachs und Kochschinken)
11	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	☐	☒	
12	Fisch und Fischerzeugnisse	☐	☒	
13	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere und deren Erzeugnisse	☐	☒	
14	Fructose	☐	☒	
15	Mais und Maiserzeugnisse	☒	☐	Maisstärke
16	Kakao und Kakaoerzeugnisse	☐	☒	
17	Hefe und Hefeerzeugnisse	☒	☐	Paniermehl (Hefe)
18	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteerzeugnisse	☐	☒	
19	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	☐	☒	
20	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	☐	☒	
21	Nüsse / Hartschalenobst und Nebenerzeugnisse	☐	☒	
22	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	☐	☒	
23	Glutaminat (E620 bis E625)	☐	☒	
24	Sulfit (E220 b. E228) über 10 ppm	☐	☒	
25	BHA / BHT (E320 bis E321)	☐	☒	
26	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	☐	☒	
27	Parabene (E214 bis E219)	☐	☒	
28	AZO-Farbstoffe (E102,E110,E122 bis E124, E151)	☐	☒	
29	Zimt	☒	☐	Kochschinken (Zimt)
30	Vanille/Vanillin	☐	☒	
31	Koriander	☐	☒	
32	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	☐	☒	
33	Apiaceae (Umbellifereae)	☐	☒	
34	Senf und Senferzeugnisse	☐	☒	
35	Karotte und Karottenerzeugnisse	☐	☒	
36	Lupine und Lupinenerzeugnisse	☐	☒	
37	Alkohol	☐	☒	
Kennzeichnungspfl. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZulV)		**Ja***	**Nein***	**Angabe des Inhaltsstoffs**
1	„mit Farbstoff“	☐	☒	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	☒	☐	Kochschinken (Konservierungsstoff Natriumnitrit E 250)
2 a	…“mit Nitritpökelsalz“	☐	☒	
2 b	…“mit Nitrat“	☐	☒	
2 c	…“mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	☐	☒	
3	„mit Antioxidationsmittel“	☒	☐	Kochschinken (Antioxidationsmittel Natriumascorbat E 301)
4	„mit Geschmacksverstärker“	☐	☒	
5	„geschwefelt“	☐	☒	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	☐	☒	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	☐	☒	
8	„mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	☐	☒	

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.