

# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 02 / 11.05.2021  
ersetzt Version / Datum: 01/ 12.10.2020



## Allgemeine Angaben:

**Artikelnummer:** F3285G  
**Artikelbezeichnung:** Landhaus-Pfanne vegetarisch  
**Lieferant:** FRoSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
**Markt:** FRoSTA Foodservice

**Bezeichnung:**  
Vegetarische Spätzlepfanne mit 24 % Gemüse, in einer kräftigen Sauce, tiefgefroren.

**Zutatenliste:**  
gegarte Eierspätzle (für CH: Spätzle) (Wasser, HARTWEIZENGRIESS, HÜHNEREI, Speisesalz, Kurkuma) (48%), Zuckerschoten (für CH: Kefen), Champignons (7%), SCHLAGSAHNE (für AT und CH: Schlagrahm), Wasser, rote Paprika (für CH: rote Peperoni), frittierte Zwiebeln (Zwiebeln, Rapsöl), CREME FRAÎCHE, Speisesalz, Tomatenmark 28% doppelt konzentriert, Stärke (Kartoffel, Reis), Gemüsfond (rote Paprika, Lauch, Zwiebeln, Fenchel, Petersilie), Zucker, Gewürze (Paprika, Pfeffer)

**Spurenkennzeichnung:**  
Kann Spuren von Gerste, Roggen, Hafer, Krebstieren, Fisch, Soja, Sellerie, Senf und Weichtieren enthalten.

## Auslobungen:

Das Produkt ist  
für die  
vegetarische  
Ernährung  
geeignet.



## Deklarationsangaben:

**Deklariertes Gesamtgewicht:** 1.500,0 g

### Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	494
(kcal)	118
Fett [ g ]	3,9
- davon gesättigte Fettsäuren [ g ]	2,4
Kohlenhydrate [ g ]	15,8
- davon Zucker [ g ]	2,3
Ballaststoffe* [ g ]	1,8
Eiweiß [ g ]	3,9
Salz [g]	1,13

\*freiwillige Angabe

## Qualitätskriterien:

### Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Heterogene Mischung mit gleichmäßiger Komponentenverteilung
Konsistenz	Creinig, kräftige Rahm-Sauce, Produkt ohne Fehl- und Fremdgeschmack
Geschmack	Spätzle al dente, nicht zu weich, Gemüse leicht bissfest, nicht matschig

### Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
Enterobacteriaceae	10.000 KbE/g	ISO 21528 modifiziert
E. coli	100 KbE/g	ISO 16649-1/-2
Hefen	10.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Schimmelpilze	1.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	1.000 KbE/g	ISO 6888-1
Presumpt. Bacillus cereus	1.000 KbE/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	10 KbE/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonellen	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 02 / 11.05.2021  
 ersetzt Version / Datum: 01/ 12.10.2020



## Zubereitungsempfehlung:

	Empfehlung	weitere Möglichkeit
	Combi-Dämpfer	beschichtete Pfanne
<b>Menge:</b>	1500 g	750 g
<b>Zugabe:</b>	keine	30 ml Wasser
<b>Temperatur / Einstellung:</b>	140 °C mit 25 % Feuchtigkeit	hohe Temperatur
<b>Zeit:</b>	10 - 12 Minuten	10 Minuten
<b>Durchführung:</b>	Die tiefgefrorene Landhauspfanne auf einem GN-Blech verteilen und im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 140°C mit 25 % Feuchtigkeit für 10 - 12 Minuten erhitzen. Danach	750 g tiefgefrorene Landhauspfanne mit 30 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne für 8 - 10 Minuten erhitzen. Zwischendurch umrühren.

	weitere Möglichkeit	weitere Möglichkeit
	Mikrowelle	/
<b>Menge:</b>	375 g	/
<b>Zugabe:</b>	2 EL Wasser	/
<b>Temperatur / Einstellung:</b>	1800 Watt	/
<b>Zeit:</b>	4 Minuten	/
<b>Durchführung:</b>	375 g tiefgefrorene Landhauspfanne mit 2 EL Wasser in ein mikrowellene geeignetes Gefäß mit Deckel füllen und bei 1800 Watt für 4 Minuten erhitzen. Danach umrühren.	/

## Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

<b>Temperatur bei Lagerung mindestens - 18°C</b>	
<b>Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))</b>	
<b>Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):</b>	12 Monate
<b>Mindestrestlaufzeit ab Anlieferung:</b>	4 Monate

## Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	6 X 1500G
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	9
Anzahl Lagen / Palette	7
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	63
Palettenhöhe inkl. Holz [ mm ]	1804

<b>EAN / Mengeneinheit:</b>	4024776011318
-----------------------------	---------------

<b>EAN / Verkaufseinheit:</b>	4024776011325
-------------------------------	---------------

# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 02 / 11.05.2021  
 ersetzt Version / Datum: 01/ 12.10.2020



## Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	Ja	Nein
1	mit Konservierungsstoff		x
2	mit Antioxidationsmittel		x
3	mit Geschmacksverstärker		x
4	mit Süßungsmittel(n)		x
5	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)		x
6	enthält eine Phenylalaninquelle		x
7	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		x
8	mit Farbstoff		x
9	geschwefelt		x
10	gewachst		x
11	geschwärzt		x
12	mit Phosphat		x
13	Emulgator		x
14	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		x
15	Nitritpökelsalz		x
16	Nitrat		x
17	Nitritpökelsalz und Nitrat		x
18	Chininhaltig		x
19	Koffeinhaltig		x
20	bestrahlt		x
21	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,	x	
22	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
23	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x	
24	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
25	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
26	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
27	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)	x	
28	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x
29	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
30	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
31	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
32	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg		x
33	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
34	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x
35	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		x
36	Nanomaterialien vorhanden		x
37	Ist das Produkt ein Lebensmittelimitat (z.B. Surimi in Garnelenform)?		x
38	Zusatz von Fremdeiweiß?		x

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.