

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 11 / 06.01.2023
ersetzt Version / Datum: 10 / 01.07.2022



Allgemeine Angaben:

Artikelnummer: F3682A
Artikelbezeichnung: **MSC Paella Olé**
Lieferant: FRoSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64
D-27533 Bremerhaven
Markt: FRoSTA Foodservice

Bezeichnung:

Reispfanne nach spanischer Art mit goldgelbem Reis, MSC Alaska-Seelachs-Filetstücken, MSC Garnelen, MSC Muschelfleisch und zarten Hähnchenbrustfleischstücken, mit echtem Safran verfeinert, tiefgefroren.

Zutatenliste:

gegarter Reis (Wasser, Reis, Speisesalz, Kurkuma) (52%), glasiertes Alaska-Seelachs-Filet (ALASKA-SEELACHS, Wasser) (15%), Erbsen, rote Paprika (für CH: Peperoni), Wasser, gegartes, glasiertes Muschelfleisch (MUSCHELFLEISCH, Wasser, Speisesalz) (3%), Zwiebeln, gegarte glasierte Garnelen (für CH: Crevetten) (GARNELEN (für CH: CREVETTEN), Wasser, Speisesalz) (3%), flüssig gewürztes, gegartes Hähnchenbrustfleisch (für AT: Hühnerbrustfleisch, für CH: Pouletbrustfleischerzeugnis) (Hähnchenbrustfleisch (für AT: Hühnerbrustfleisch, für CH: Pouletbrustfleisch), Speisesalz, Sojaöl, Dextrose) (3%), enthält Sonnenblumenöl und/oder Rapsöl, Margarine (Palmfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, SOJALECITHINE), Säuerungsmittel Citronensäure), frittierte Zwiebeln (Zwiebeln, Rapsöl), Speisesalz, Tomatenmark 28 % zweifach konzentriert, Zucker, natives Olivenöl extra, Knoblauch, Krustentierfond (Wasser, GARNELEN (für CH: CREVETTEN), Tomaten, Karotten), Kräuter (Oregano, Thymian, Basilikum), Safran

Spurenkennzeichnung:

Kann Spuren von Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Eiern, Milch, Sellerie, Senf enthalten

Auslobungen:



Deklarationsangaben:

Deklariertes Gesamtgewicht:			1.500,0 g
Deklarierte Teilgewichte:	gegarter Reis	52% =	780,0 g
	glasiertes Alaska-Seelachs-Filet	15% =	225,0 g
	gegartes, glasiertes Muschelfleisch	3% =	45,0 g
	gegarte, glasierte Garnelen	3% =	45,0 g
	flüssig gewürztes, gegartes Hähnchenfleisch	3% =	45,0 g

Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	503
(kcal)	120
Fett [g]	3,8
- davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,8
Kohlenhydrate [g]	15,4
- davon Zucker [g]	1,4
Ballaststoffe* [g]	0,7
Eiweiß [g]	5,6
Salz [g]	1,26

*freiwillige Angabe

Nutri Score: C 3

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 11 / 06.01.2023
ersetzt Version / Datum: 10 / 01.07.2022



Qualitätskriterien:

Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Heterogene Mischung mit gleichmäßiger Komponentenverteilung; goldgelber Reis, rohwarentypisch
Konsistenz	Reis und Gemüse: bissfest; Meerestiermischung und Hähnchenbrustfilet: Saftig, zart
Geschmack	Reis und Gemüse: Natürlich, rohwarenspezifisch; Meerestiermischung, Hähnchenbrustfilet; Frisch, rohwarentypisch

Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE/g	ISO 4833
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

Zubereitungsempfehlung:

	Empfehlung	weitere Möglichkeit
	Combi-Dämpfer	Pfanne
Durchführung:	Den tiefgefrorenen Beutelinhalt auf ein 1/1 GN-Blech verteilen und im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 160 °C mit 25 % Feuchtigkeit für ca. 12 Minuten erhitzen. Dann vorsichtig umrühren.	Den halben Beutelinhalt tiefgefrorene Paella mit 1 EL Pflanzenöl in eine heiße Pfanne geben. Auf höchster Stufe ca. 1 Minute erhitzen, dann 11 - 13 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

	weitere Möglichkeit	weitere Möglichkeit
	Profi-Mikrowelle	
Durchführung:	375 g (1/4 Btl.) tiefgefrorene Paella in eine mikrowellengeeignete Schale mit Deckel geben und bei 1800 Watt für 4 Minuten erhitzen. Zur besseren Temperaturverteilung für 1 Minute stehen lassen und durchrühren.	

Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

Temperatur bei Lagerung mindestens - 18°C	
Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))	
Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):	12 Monate
Mindestreifezeit ab Anlieferung:	6 Monate

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 11 / 06.01.2023
ersetzt Version / Datum: 10 / 01.07.2022



Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	6 X 1500G
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	8
Anzahl Lagen / Palette	9
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	72
Palettenhöhe inkl. Holz [mm]	1819

EAN / Mengeneinheit:	4024776007205
-----------------------------	---------------

EAN / Verkaufseinheit:	4024776007212
-------------------------------	---------------

Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 11 / 06.01.2023
 ersetzt Version / Datum: 10 / 01.07.2022



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.