

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Beer Battered Onion Rings Thick Cut

Artikel-Nr.: 8427600

Verkehrsbezeichnung:	Süße Zwiebelringe im Bierteig, vorgebacken, tiefgefroren.	
Zutaten:	Zwiebeln (40 %), WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, Bier (9 %) (Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen), Wasser, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Zucker, Speisesalz, Stärke, Reismehl, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), MOLKENPULVER, Hefe, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Farbstoff (Paprikaextrakt)	
Produktbeschreibung:	Hauptrolle: Extra breit geschnittene, saftige Ringe aus ganzen Zwiebeln im vorgebackenen Bierteig. Die Zubereitung macht sie mild, sodass zusammen mit dem Bieranteil (9 %) eine pikante Süße entsteht, vorgebacken.	
Beschaffenheit:	vorgebacken	
Kostform:	vegetarisch	
Abmessungen, TK:	ca. (L x B x H)	
Stückgewicht:		
Identitätskennzeichen:	nicht erforderlich / not required	
EAN – Verkaufseinheit:	4004074159080	
EAN – Umverpackung:	4004074059083	
Zolltarifnummer:	19059080	
Mindesthaltbarkeit:	540 Tage	
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage	
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Aufbau Umverpackung:	6 x 1,0 kg = 6,0 kg	
Sprachen auf Verpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ	
Umverpackung:	1 x Karton (Papier), 391 mm x 261 mm x 272 mm, 301 g 1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 2 g	
Verpackung VE:	6 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 302 mm x 50 mm x 365 mm, 17 g	
	Nettogewicht	Bruttogewicht
Pro VE:	1 kg	1,017 kg
Pro Umverpackung:	6,00 kg	6,405 kg
Karton pro Lage:	9	
Karton pro Palette:	54	

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Beer Battered Onion Rings Thick Cut

Artikel-Nr.: 8427600

Bruttogewicht Palette: 365,87 kg

Palettenhöhe: 1782 mm

Zubereitungsempfehlung:

Produkt unaufgetaut zubereiten. Produkt kann sehr heiß sein. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Backofen: 220 °C ca. 11:30 Min., nach 6 Min. wenden

Merrychef 230V:

5 Stück, 02:00 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 30 % Mikrowelle

10 Stück, 02:20 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 40 % Mikrowelle

Merrychef 380V:

5 Stück, 02:00 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 20 % Mikrowelle

10 Stück, 02:15 Min.,

250 °C, 100 % Umluft, 25 % Mikrowelle

Kombidämpfer (trockene Hitze): 225 °C ca. 06:00 Min.

Fritteuse: 180 °C 2:00 - 2:30 Min.

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]: 954 / 227

Fett [g]: 10

davon gesättigte Fettsäuren [g]: 1,2

Kohlenhydrate [g]: 30

davon Zucker [g]: 4,7

Eiweiß [g]: 3,6

Salz [g]: 1,1

Ballaststoffe [g]: 1,6

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

PRODUKT SPEZIFIKATION



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Beer Battered Onion Rings Thick Cut

Artikel-Nr.: 8427600

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Gerstenmalz, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
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)	+	Molkenpulver
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 SO ₂)	-	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

+ = enthalten / - = nicht enthalten

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

Farbstoff: Paprikaextrakt

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.