



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60661
Ersetzt die Fassung
vom: 29.03.2019
Seite 1 von 4

Schweinenacken-Steak „Original“ 150 g

Artikelnummer: 60661

EAN: 4016826606612

1. Produktbeschreibung

Grillfertige, gewürzte Schweinenackensteaks mit einer würzigen Pfeffer-Zwiebelnote und einem Hauch von Knoblauch, Curry und Kümmel, roh, tiefgekühlt.

2. Zusammensetzung

Zutaten: Schweinenacken; Gewürzsalz (Gewürze (mit **Sellerie**); jodiertes Speisesalz; Reismehl; Würze; Gewürzextrakte).

3. Durchschnittliche Nährwertangaben

Werte:	Angaben pro 100 g Produkt
Energie:	671 kJ / 161 kcal
Fett:	9,3 g
Gesättigte Fettsäuren:	4,2 g
Kohlenhydrate:	< 0,1 g
Zucker:	< 0,1 g
Eiweiß:	19,2 g
Salz:	1,40 g

4. Zubereitungsempfehlung

In der Pfanne: Die tiefgefrorenen Schweinenacken-Steaks bei mittlerer Hitze beidseitig braten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dabei mehrmals wenden.

Auf dem Holzkohlegrill: Bei durchgebrannter Glut die Schweinenacken-Steaks auf den Rost legen und unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen.



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60661
Ersetzt die Fassung
vom: 19.02.2019
Seite 2 von 4

Schweinenacken-Steak „Original“ 150 g

5. Verbraucherhinweise

Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren. Gefrosten verarbeiten. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Verpackung und Lagerung

Gewicht pro Stück:	ca. 150 g +/- 10 g
Kartoninhalt:	40 x ca. 150 g
Gesamtgewicht/Karton:	6000 g
Kartonmaße/Gewicht:	425 x 330 x 140 mm/ 467 g
Paletteninhalt:	66 Karton (11 Lagen a 6 Karton)
Kennzeichnung:	Inhalt, Chargennummer und MHD
MHD:	6 Monate ab Herstellung
Garantierte Restlaufzeit:	4 Monate bei Anlieferung
Lagerungs- und Transporttemperatur:	bei mindestens - 18 °C

7. Qualitätsanforderungen

Sensorik:	
Aussehen:	arttypisch, nach gewürztem Fleisch
Geschmack:	herzhaft, würzig, pikant
Geruch:	dito
Konsistenz:	saftig

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte gemäß den Vorgaben der DGHM für rohe oder teilgare TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen:

	Richtwerte	Warnwerte
Escherichia coli/g:	1 x 10 ² KbE/g	1 x 10 ³ KbE/g
Salmonellen/25 g:	-	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes/g:	-	1 x 10 ² KbE/g



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60661
Ersetzt die Fassung
vom: 19.02.2019
Seite 3 von 4

Schweinenacken-Steak „Original“ 150 g

8. Allergene (Zutaten gemäß Richtlinie 2003/89/EG und Zusatzstoffe nach LMIV)

Das Produkt enthält	ja	nein	in Spuren	Zutat und Herkunft
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)			X	Weizenmehl
Krebstiere und -erzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	Hühnerei
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		X		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		X		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)		X		
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X			Gewürzsalz
Senf und Senferzeugnisse			X	Senf
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg bzw. 10 ml/l als SO ₂		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

Das Produkt enthält	ja	nein	Zutat und Herkunft
Mit Farbstoff		X	
Mit Konservierungsmittel		X	
Mit Antioxidationsmittel		X	
Mit Geschmacksverstärker		X	
Mit Süßungsmitteln		X	
Mit einer Zuckerart		X	
Enthält eine Phenylalaninquelle		X	
Mit Phosphaten		X	
geschwärzt		X	
Mit Fettglasur		X	
gewachst		X	
geschwefelt		X	



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60661
Ersetzt die Fassung
vom: 19.02.2019
Seite 4 von 4

Schweinenacken-Steak „Original“ 150 g

9. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Der Lieferant garantiert, dass die verwendeten Rohstoffe den geltenden Vorschriften des deutschen und des EU-Lebensmittelrechts entsprechen. Die Erzeugnisse werden unter einwandfreien Bedingungen hergestellt und gelagert, so dass die Produktsicherheit innerhalb des festgelegten Haltbarkeitszeitraums gewährleistet ist, das Fremdkörperisiko nach menschlichem Ermessen ausgeschlossen ist und das Auftreten von krankmachenden Stoffen als ausgeschlossen gilt. Der Produktionsbetrieb unterliegt der ständigen Überwachung durch ein betriebseigenes Qualitätsmanagement sowie durch die Überwachungsbehörde gemäß dem nationalen und EU-Recht.

Erstellt:	am: 23.07.2019	Miriam Richling/QS
Geprüft und Freigegeben:	zum: 23.07.2019	Martin A. Hagen/Geschäftsführer

- Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. -