

## ARTIKELSPEZIFIKATION

Artikel-Nr. 02102

### Rinderleber

aus mehreren Stücken zusammengefügt, geformt, küchenfertig, paniert, roh, tiefgefroren

#### Logistische Daten

Verkaufseinheit	Karton	Einheiten pro Palettenlage	7 Ktn
Lagerbedingung	-18 °C oder kälter	Lagen pro Palette	9 Lagen
Nettofüllmenge	7,50 kg	Einheiten pro Palette	63 Ktn
Verpackungsgröße	40,0x30,0x17,5 cm	Palettenhöhe	173 cm
Mindest-Restlaufzeit	120 Tage	Palettengewicht	473 kg
Inhalt	50 x ca. 150 g		



#### Produktbeschreibung

Eine echte Spezialität ist Rinderleber paniert als "**Leber Berliner Art**" mit Kartoffel-Püree, gebratenen Apfelspalten und geschmorten Zwiebeln.

Zubereitungsempfehlung  
Tiefgekühlt zubereiten!

**Fritteuse:** Tiefgekühlt bei 170 °C ca. 4-5 Minuten frittieren.

**Pfanne:** Tiefgekühlt in reichlich Speiseöl oder -fett von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten.

Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.

#### Zutaten

80% Rinderleber, 20% Panade (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Gewürze, Hefe)

#### Sensorische Eigenschaften

Optik	oval, deckende, hell-gelbliche Panade
Geruch	ohne Fremdgeruch
Geschmack	ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	außen knusprig, innen schnittfest

#### Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe lt. ZZuV

##### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

kJ	630
kcal	151
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	13,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	16,6 g
Salz	0,4 g

Da das Produkt aus natürlichen Rohstoffen hergestellt wird, die Schwankungen unterliegen, gelten die hier angegebenen Werte lediglich als durchschnittliche Richtwerte. Die Nährwerte wurden berechnet.

## ARTIKELSPEZIFIKATION

Artikel-Nr. 02102

### Rinderleber

aus mehreren Stücken zusammengefügt, geformt, küchenfertig, paniert, roh, tiefgefroren

#### Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

	enthält	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide *	X		Weizen (Paniermehl)
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse **		X	
Schalenfrüchte ***			
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Schwefeldioxide und Sulfite ****			
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			

\* Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

\*\* einschließlich Laktose

\*\*\* Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

\*\*\*\* in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, als SO(tief)2 angegeben

#### Zusatzstoff-Kennzeichnung bei loser Abgabe an Endverbraucher gemäß §9 ZZuIV

mit Farbstoff	nein
mit Konservierungsstoff	nein
mit Nitritpökelsalz	nein
mit Nitrat	nein
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	nein
mit Antioxidationsmittel	nein
mit Geschmacksverstärker	nein
geschwefelt	nein
geschwärzt	nein
gewachst	nein
mit Phosphat	nein
mit Süßungsmittel	nein
mit Tafelsüße auf der Grundlage von...	nein
enthält eine Phenylalaninquelle	nein
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	nein

## ARTIKELSPEZIFIKATION

Artikel-Nr. 02102

### Rinderleber

aus mehreren Stücken zusammengefügt, geformt, küchenfertig, paniert, roh, tiefgefroren

**Der Artikel enthält keine Zusatzstoffe, die bei loser Abgabe deklariert werden müssen (z. B. auf Speisekarten).**

#### Kennzeichnung bei loser Abgabe an Endverbraucher gemäß Fleischverordnung

mit Milchpulver	nein
mit Molkenpulver	nein
mit Milcheiweiß	nein
unter Verwendung von Milch	nein
unter Verwendung von Sahne	nein
mit Eiklar	nein

#### Verpackungsdaten

	Gesamt	Gewicht
Wellpappkarton Nr. 4	1 Stck	462,0 g
Folien aus Polyethylen als Zwischenlagen	4 Stck	8,0 g
Seitenfaltenbeutel aus Polyethylen	1 Stck	9,4 g
Klebeetikett 100x200 mm	1 Stck	1,8 g
Gesamt		<b>481,2 g</b>

#### Mikrobiologische Daten

Gesamtkeimzahl	<5 x 10 <sup>6</sup> KbE/g
E-coli	<1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g
Staph. aureus	<1 x 10 <sup>3</sup> KbE/g
Salmonellen	n. n. in 10 g (entsprechend Verordnung (EG) Nr. 2073/2005)

#### Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgung wird durch eine Chargenkennzeichnung gewährleistet.

#### Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Das Produkt ist unter Berücksichtigung von Lieferantangaben sowie nach unserem heutigen Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der aktuellen GVO-Kennzeichnungsverordnung.

#### Lebensmittelrechtliche Konformität

Das Produkt entspricht dem EU-Recht sowie dem deutschen Lebensmittelrecht. Bei loser Abgabe an den Endverbraucher sind die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben des Herstellers zu beachten. Diese Produktinformation ist keine Eigenschaftszusicherung im rechtlichen Sinne. Sie wurde per EDV erstellt und trägt daher keine Unterschrift. Das Dokument gilt ab dem Druckdatum längstens ein Jahr oder bis zum Erhalt einer aktualisierten Ausgabe.

Freigegeben am 21.01.2019 von Ralph Gewecke