

	<b>Produktspezifikation</b> <b>Handschuhmacher Feinkost</b> <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	Seite 1
<b>Schweine-Lachs-Schnitzel 80 g</b>		

**Artikelnummer:** 60618

**EAN:** 4016826606186

### 1. Produktbeschreibung

Frische, ausgesuchte Schweinelachse, pikant gewürzt und paniert, bratfertig, tiefgekühlt.

### 2. Zusammensetzung

**Zutaten:** Schweinelachs; Panade (**Weizenmehl (Glutenhaltiges Erzeugnis)**); modifizierte Maisstärke; Speisesalz; Hefe; Naturgewürze); Trinkwasser; Speisesalz; Glukosesirup; Stabilisatoren: E 262 und E 331; Aroma; Würze; Saccharose; Karamellpulver; Stabilisator: E 450.

### 3. Durchschnittliche Nährwertangaben

<b>Werte:</b>	<b>Angaben pro 100 g Produkt</b>
<b>Energie:</b>	624 kJ / 148 kcal
<b>Kohlenhydrate:</b>	9,9 g
<b>Zucker:</b>	0,6 g
<b>Eiweiß:</b>	19,4 g
<b>Fett:</b>	3,4 g
<b>Gesättigte Fettsäuren:</b>	1,4 g
<b>Natrium:</b>	570 mg

### 4. Zubereitungsempfehlung

**In der Pfanne:** Die tiefgefrorenen Schweine-Lachs-Schnitzel bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten auf beiden Seiten goldgelb braten.

**In der Friteuse:** Die tiefgefrorenen Schweine-Lachs-Schnitzel bei 170 °C goldgelb frittieren.

**Im Konvektomat:** Schweine-Lachs-Schnitzel gefrostet auf eloxiertem Blech mit Kombiphase einsprühen und danach bei 180 °C 20 Minuten bräunen lassen.

	<b>Produktspezifikation</b> <b>Handschuhmacher Feinkost</b> <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	Seite 2
<b>Schweine-Lachs-Schnitzel 80 g</b>		

## 5. Verpackung und Lagerung

<b>Gewicht pro Stück:</b>	80 g
<b>Kartoninhalt:</b>	100 x 80 g
<b>Gesamtgewicht/Karton:</b>	8000 g
<b>Kartonmaße/Gewicht:</b>	425 x 330 x 140 mm/610 g
<b>Paletteninhalt:</b>	66 Karton (11 Lagen a 6 Karton)
<b>Kennzeichnung:</b>	Inhalt, Chargennummer und MHD
<b>MHD:</b>	6 Monate ab Herstellung

## 6. Qualitätsanforderungen

<b>Sensorik:</b>	
<b>Aussehen:</b>	arttypisch, nach gewürztem und paniertem Fleisch
<b>Geschmack:</b>	herzhaft, würzig, pikant
<b>Geruch:</b>	dito
<b>Konsistenz:</b>	saftig mit gut haftender Panade

<b>Mikrobiologische Werte:</b>		
	<b>Richtwerte</b>	<b>Warnwerte</b>
<b>Aerobe Gesamtkeimzahl/g:</b>	10 <sup>6</sup> KbE/g	10 <sup>7</sup> KbE/g-
<b>Escherichia coli/g:</b>	500 KbE/g	5000 KbE/g
<b>Staphylococcus aureus/g:</b>	500 KbE/g	5000 KbE/g
<b>Salmonellen/25 g:</b>	-	n.n. in 10 g (5 Proben)

	<b>Produktspezifikation</b> <b>Handschuhmacher Feinkost</b> <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	Seite 3
<b>Schweine-Lachs-Schnitzel 80 g</b>		

### 7. Allergene (Zutaten gemäß Richtlinie 2003/89/EG und Zusatzstoffe nach LMKV)



Das Produkt enthält	ja	nein	in Spuren	Zutat und Herkunft
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)	X			Paniermehl (Weizen)
Krebstiere und –erzeugnisse		X		
Eier und –erzeugnisse			X	Vollei
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, Pecanuss, 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 <sub>2</sub>		X		
Lupine und Lupinerzeugnisse		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		Glukosesirup, Saccharose
Enthält eine Phenylalaninquelle		X	
Mit Phosphate	X		E 450
geschwärzt		X	
Mit Fettglasur		X	
gewachst		X	
geschwefelt		X	

	<b>Produktspezifikation</b> <b>Handschuhmacher Feinkost</b> <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	Seite 4
<b>Schweine-Lachs-Schnitzel 80 g</b>		

### 8. 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.

<b>Erstellt:</b>	am: 16.10.2014	 Peggy Schneider/Qualitätssicherung
<b>Freigegeben:</b>	zum: 13.12.2014	 Peter Handschuhmacher/Geschäftsführer