	<b>Produktspezifikation</b> <b>Handschuhmacher Feinkost</b> <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	Seite 1
<b>TIFA Party-Frikadellen ca. 20 g</b>		

**Artikelnummer:** 80827

**EAN:** 4016826808276

### 1. Produktbeschreibung

Eine deftige Frikadelle nach Hausfrauen Art fertig gebraten und pikant gewürzt, tiefgekühlt.

### 2. Zusammensetzung

**Zutaten:** 47% Schweinefleisch, Kammspeck; Zwiebeln; Trinkwasser; Paniermehl (**Weizenmehl (Glutenhaltiges Erzeugnis)**); Trinkwasser; Speisesalz; Hefe); **Vollei**; Speisesalz; Würzmischung (Würze (Raps-/ Maishydrolysat; Speisesalz; Palmfett); Glukosesirup; Speisesalz); getrockneter Glukosesirup; Gewürze; Zucker; Gewürzextrakte; Kartoffelstärke; Petersilie; Stabilisator: E 450.

**Weitere Zutat:** pflanzliches Fett (Raps- und Palmöl).

### 3. Durchschnittliche Nährwertangaben

<b>Werte:</b>	<b>Angaben pro 100 g Produkt</b>
<b>Energie:</b>	1133kJ / 273 kcal
<b>Kohlenhydrate:</b>	7,8 g
<b>Zucker:</b>	1,5 g
<b>Eiweiß:</b>	12,7 g
<b>Fett:</b>	21,2 g
<b>Gesättigte Fettsäuren:</b>	7,8 g
<b>Natrium:</b>	840 mg

	<b>Produktspezifikation</b> <b>Handschuhmacher Feinkost</b> <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	Seite 2
<b>TIFA Party-Frikadellen ca. 20 g</b>		

#### 4. Zubereitungsempfehlung

**In der Pfanne:** Tiefgefrorene Frikadelle bei mittlerer Hitze beidseitig etwa 5 bis 10 min. braten.

**Im Heißluftdämpfer:** Tiefgefrorene Frikadellen auf ein Blech legen und bei 160 bis 170 °C etwa 15 min. erhitzen.

**In der Mikrowelle:** Einzelstücke sind nach 1 bis 3 min. erhitzen verzehrfertig (je nach Menge und Geräteleistung).

#### 5. Verpackung und Lagerung

<b>Gewicht pro Stück:</b>	ca. 20 g
<b>Kartoninhalt:</b>	200 x 20 g
<b>Gesamtgewicht/Karton:</b>	4000 g
<b>Kartonmaße/Gewicht:</b>	355 x 250 x 180 mm/390 g
<b>Paletteninhalt:</b>	72 Karton (8 Lagen a 9 Karton)
<b>Kennzeichnung:</b>	Inhalt, Chargennummer und MHD
<b>MHD:</b>	9 Monate ab Herstellung

#### 6. Qualitätsanforderungen

<b>Sensorik:</b>	
<b>Aussehen:</b>	arttypisch, nach gebratenem Hackfleisch
<b>Geschmack:</b>	herzhaft, würzig, pikant
<b>Geruch:</b>	dito
<b>Konsistenz:</b>	locker, saftig

<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>TIFA Party-Frikadellen ca. 20 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 (Weizenmehl)
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 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		Glukosesirup, Zucker
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>TIFA Party-Frikadellen ca. 20 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