



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 80801
Ersetzt die Fassung
vom: 16.04.2019
Seite 1 von 4

Frikadelle „Hausfrauen Art“ 100 g

Artikelnummer: 80801
EAN: 4016826808016

1. Produktbeschreibung

Hergestellt aus ausgesuchtem Schweinefleisch, knackigen Zwiebeln, Paniermehl und Ei; herzhaft gewürzt, in Pflanzenöl gebraten und schonend gegart.

2. Zusammensetzung

Zutaten: 65% Schweinefleisch, Zwiebeln, **Weizenmehl**, Hefe, Trinkwasser, **Hühnervollei**, Speisesalz, Würze, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Petersilie, Stabilisator: Diphosphate, pflanzliches Fett (Rapsöl).

3. Durchschnittliche Nährwertangaben

Werte:	Angaben pro 100 g Produkt
Energie:	1118 kJ / 269 kcal
Fett:	19,9 g
Gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	8,1 g
Zucker:	0,9 g
Eiweiß:	13,9 g
Salz:	2,28 g

4. Zubereitungsempfehlung

In der Pfanne: Die Pfanne mit wenig Fett/ Öl erhitzen und danach die tiefgefrorenen Frikadellen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4 bis 6 Minuten anbraten.

Im Backofen: Die tiefgefrorenen Frikadellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Umluftbackofen bei 180 °C (bzw. 200 °C Ober- / Unterhitze) ca. 15 bis 18 Minuten erhitzen.



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 80801
Ersetzt die Fassung
vom: 16.04.2019
Seite 2 von 4

Frikadelle „Hausfrauen Art“ 100 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. 100 g
Kartoninhalt:	40 x ca. 100 g
Gesamtgewicht/Karton:	4000 g
Kartonmaße:	355 x 250 x 90 mm/286 g
Paletteninhalt:	117 Karton (13 Lagen a 9 Karton)
Kennzeichnung:	Inhalt, Chargennummer und MHD
MHD:	12 Monate ab Herstellung
Garantierte Restlaufzeit:	9 Monate bei Anlieferung
Lagerungs- und Transporttemperatur:	bei mindestens - 18 °C

7. Qualitätsanforderungen

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

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte gemäß den Vorgaben der DGHM für hitzebehandelte, verzehrfertige Speisen/Gerichte:

	Richtwerte	Warnwerte
Aerobe Gesamtkeimzahl/g:	1 x 10 ⁵ KbE/g	-
Escherichia coli/g:	1 x 10 ¹ KbE/g	1 x 10 ² KbE/g
Salmonellen/25 g:	-	n.n. in 25 g (5 Proben)



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 80801
Ersetzt die Fassung
vom: 16.04.2019
Seite 3 von 4

Frikadelle „Hausfrauen Art“ 100 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		Zucker, Glukosesirup
Enthält eine Phenylalaninquelle		X	
Mit Phosphaten	X		Diphosphate
geschwärzt		X	
Mit Fettglasur		X	
gewachst		X	
geschwefelt		X	



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 80801
Ersetzt die Fassung
vom: 16.04.2019
Seite 4 von 4

Frikadelle „Hausfrauen Art“ 100 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. -