



# Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 06 / 16.07.2021

ersetzt Version / Datum: 05 / 04.05.2021



## Allgemeine Angaben:

**Artikelnummer:** F1092A  
**Artikelbezeichnung:** **Veganer Crispy Burger vom Feld, ca. 100 g**  
**Lieferant:** FRoSTA Foodservice GmbH  
 Postfach 29 03 64  
 D-27533 Bremerhaven  
**Markt:** FRoSTA Foodservice

## Bezeichnung:

Veganes Erzeugnis auf Basis von hellen Gemüsesorten und Jackfrucht mit teilentötetem Hanfsamenpulver, geformt, paniert, vorgebraten, tiefgefroren.

## Zutatenliste:

Schwarzwurzeln (45%), Jackfrucht (10%), Cornflakes (Mais, Zucker, Speisesalz), Sonnenblumenöl, teilentötetes Hanfsamenpulver (6%), Wasser, Blumenkohl (5%), Borlotti Bohnen (4%), Reismehl, Kartoffelstärke, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Speisesalz, Verdickungsmittel Methylcellulose

## Spurenkennzeichnung:

Kann Spuren von Weizen, Gerste, Eiern, Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten

## Auslobungen:



## Deklarationsangaben:

**Deklariertes Gesamtgewicht:** **3.000,0 g**

## Durchschnittliche Nähr- und Energiewerte pro 100g

Energie (kJ)	732
(kcal)	176
Fett [ g ]	7,6
- davon gesättigte Fettsäuren [ g ]	0,8
Kohlenhydrate [ g ]	15,0
- davon Zucker [ g ]	3,2
Ballaststoffe* [ g ]	10,5
Eiweiß [ g ]	6,6
Salz [g]	1,28

\*freiwillige Angabe

**Nutri Score:** A -4

## Qualitätskriterien:

### Sensorische Qualitätskriterien

Kriterium	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Unregelmäßig runde Form, Masse wie Geflügelhackfleisch, leicht gräulich. Fritteuse, Griddle Pfanne: mittelbraun, Kombi-Dämpfer: goldbraun.
Konsistenz	Paniermehl: knackig, knusprig// Füllung: weich, kompakt.
Geschmack	Runder, natürlicher Geschmack, leicht nach Schwarzwurzeln.



## Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 06 / 16.07.2021

ersetzt Version / Datum: 05 / 04.05.2021



### Mikrobiologische Qualitätskriterien:

Keimart	Grenzwerte	Methode
Aerobe Gesamtkeimzahl	10.000.000 KbE/g	ISO 4833
Enterobacteriaceae	10.000 KbE/g	ISO 21528 modifiziert
E. coli	100 KbE/g	ISO 16649-1/-2
Hefen	10.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Schimmelpilze	1.000 KbE/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	1.000 KbE/g	ISO 6888-1
Presumpt. Bacillus cereus	1.000 KbE/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	10 KbE/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonellen	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

### Zubereitungsempfehlung:

	Empfehlung	weitere Möglichkeit
	Fritteuse	Kombi-Dämpfer
<b>Durchführung:</b>	Das tiefgefrorene Produkt in die Fritteuse legen und bei 185 °C in 6 - 8 Minuten goldbraun frittieren. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.	Kombi-Dämpfer vorheizen, das tiefgefrorene Produkt auf ein Backblech geben und bei 230 °C 10 - 12 Minuten backen. Produkt nur im durchgegartem Zustand verzehren.

	weitere Möglichkeit	weitere Möglichkeit
	Hi-Speed Ofen	/
<b>Durchführung:</b>	Das tiefgefrorene Produkt auf ein beschichtetes mikrowellene geeignetes Geschirr legen und bei 250 °C, 80 % Heißluft und 40 % Mikrowelle für 2 Minuten und 30 Sekunden erhitzen.	/

### Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeit:

<b>Temperatur bei Lagerung mindestens - 18°C</b>	
<b>Temperatur beim Transport, -18°C, kurzfristig mindestens -15°C</b> (gemäß Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV))	
<b>Mindestens haltbar (bei obiger Lagerung im verschlossenen Originalgebinde):</b>	15 Monate
<b>Mindestreifezeit ab Anlieferung:</b>	4 Monate

### Verpackung:

Kriterium	Angabe
Anzahl Faltschachteln bzw. Portionen / Verkaufseinheit	1 x 3000g (ca. 30 x ca. 100g)
Anzahl Verkaufseinheiten / Lage	12
Anzahl Lagen / Palette	13
Anzahl Verkaufseinheiten / Palette	156
Palettenhöhe inkl. Holz [ mm ]	1796

<b>EAN / Mengeneinheit:</b>	4024776011400
-----------------------------	---------------



## Verkaufsspezifikation

Version / Datum: 06 / 16.07.2021

ersetzt Version / Datum: 05 / 04.05.2021



### Daten zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:

Lfd. Nr.	Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe	Ja	Nein
1	mit Konservierungsstoff		X
2	mit Antioxidationsmittel		X
3	mit Geschmacksverstärker		X
4	mit Süßungsmittel(n)		X
5	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)		X
6	enthält eine Phenylalaninquelle		X
7	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken		X
8	mit Farbstoff		X
9	geschwefelt		X
10	gewachst		X
11	geschwärzt		X
12	mit Phosphat		X
13	Emulgator		X
14	Enthält gentechnisch veränderte Organismen (GVO)		X
15	Nitritpökelsalz		X
16	Nitrat		X
17	Nitritpökelsalz und Nitrat		X
18	Chininhaltig		X
19	Koffeinhaltig		X
20	bestrahlt		X
21	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,		X
22	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
23	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
24	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
25	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
26	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
27	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X
28	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		X
29	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
30	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
31	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
32	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg		X
33	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
34	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
35	Erbsen und Erbsenerzeugnisse		X
36	Nanomaterialien vorhanden		X
37	Ist das Produkt ein Lebensmittelimitat (z.B. Surimi in Garnelenform)?		X
38	Zusatz von Fremdeiweiß?		X

Vertraulich, nur für den Empfänger bestimmt.

Änderungen durch den Hersteller vorbehalten.