



Fleisch-Krone
Feinkost GmbH

Formblatt Spezifikation

Spezifikation Roh- und Fertigwaren
Geflügelfrikadelle 30x125g
41230

Seite 1 von 4

Produkt	Geflügelfrikadelle 30x125g
Artikel-Nr	41230

Verkehrsbezeichnung	Geflügelfrikadelle, 125g
Artikelbeschreibung	Die Frikadellen werden aus zerkleinertem Putenoberkeulen- und Hähnchenbrustfleisch hergestellt. Anschließend werden sie mit den übrigen Zutaten vermengt, zu Frikadellen ausgeformt, auf der Teflonbratstraße von beiden Seiten gleichmäßig ohne Zusatz von Fremdfetten durchgegart, gebräunt und tiefgefroren. Die Frikadellen sind frei von Knorpel und Sehnen, frei von Gefrierbrand und metaldetektiert.
Kennzeichnung nach LMKV:	Zutaten: Puten- und Hähnchenfleisch gemischt 77% (Fleischanteil z.T. fein zerkleinert), Zwiebeln, Paniermehl (Weizenmehl , Speisesalz, Hefe), Weizenprotein, Weizenstärke, Speisesenf (Senfsaat, Branntweinessig, Trinkwasser, Speisesalz), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Dextrose, Vollei . Kann Spuren von Sellerie enthalten!

Zubereitung - Fritteuse:	tiefgefroren: bei 170°C für 5-7 Min. regenerieren aufgetaut: bei 170°C für 3- 4 Min. regenerieren
Zubereitung - Pfanne:	tiefgefroren: bei schwacher Hitze für 7 Min. von jeder Seite regenerieren aufgetaut: bei schwacher Hitze für 5-6 Min. regenerieren

Sensorische Untersuchung	
Aussehen	gleichmäßig ausgeformte Frikadellen, deutlich sichtbare Oberflächenbräunung
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
Konsistenz	lockere Struktur



Fleisch-Krone
Feinkost GmbH

Formblatt Spezifikation

Spezifikation Roh- und Fertigwaren
Geflügelfrikadelle 30x125g
41230

Seite 2 von 4

Verpackung	
MHD ab Anlieferung	150 Tage
EAN-Code Karton	4018019412307
Transport-/Lagertemperatur	< -18°C
Verpackungseinheit	30x125g, 95% 30St., 3% +/-1St., 2% +/-2St Einzelgewicht: ca. 125g
Beutel je Faltschachtel / Karton	1
Nettogewicht Packung (g)	3750
Kartons je Palette	126
Lagenfaktor	8
Lagen je Palette	14
Umverpackung	Wellkarton 390mm x 260mm x 120mm

Nährwerte		% des Richtwerts gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
Energie:	636kJ /152kcal	7 %
Fett:	7,0 g	10 %
Kohlenhydrate:	9,0 g	3 %
Eiweiß:	13,0 g	26 %
Portionsgröße:	125,0 g	
Energie:	795kJ/ 0kcal	9 %
Fett:	8,8 g	12 %
Kohlenhydrate:	11,3 g	4 %
Eiweiß:	16,3 g	32 %



Fleisch-Krone
Feinkost GmbH

Formblatt Spezifikation

Spezifikation Roh- und Fertigwaren
Geflügelfrikadelle 30x125g
41230

Seite 3 von 4

Mikrobiologische Untersuchung

Gesamtkeimzahl	< 5 * 10 ^ 5
Enterobacteriaceen	< 1 * 10 ^ 4
Koag. pos. Staphylokokken	< 5 * 10 ^ 2
Schimmelpilze	< 1 * 10 ^ 2
Hefen	< 5 * 10 ^ 3
Salmonellen	n.n. in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100/g

Herkunft	Vorwiegend Deutschland, Belgien, Dänemark, Niederlande, EU.
Adresse	Fleisch-Krone Feinkost GmbH, Waldstraße 7, 49632 Essen Oldbg.
Internet	www.fleisch-krone.com
Produktionsstätte	Essen / Oldenburg



Fleisch-Krone
Feinkost GmbH

Formblatt Spezifikation

Spezifikation Roh- und Fertigwaren
Geflügelfrikadelle 30x125g
41230

Seite 4 von 4

Liste der möglichen Allergene

EU-Allergene

Glutenhaltige Getreide	ja	Krebstiere & -erzeugnisse	nein
Ei & -erzeugnisse	ja	Fisch & -erzeugnisse	nein
Erdnüsse & -erzeugnisse	nein	Soja & -erzeugnisse	nein
Milch & -erzeugnisse	nein	Schalenfrüchte & -erzeugnisse	nein
Sellerie & -erzeugnisse	ja/Spur	Senf & -erzeugnisse	ja
Sesam & -erzeugnisse	nein	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10ppm) (E 220-E228)	nein
Lupine & -erzeugnisse	nein	Weichtiere & -erzeugnisse	nein

weitere Inhaltsstoffe

Schweinefleisch	nein	Rindfleisch	nein
Geflügelfleisch	ja	Weizen	ja
Roggen	nein	Gerste	nein
Dinkel	nein	Kamut	nein
Mandel	nein	Haselnuss	nein
Walnuss	nein	Kaschunuss	nein
Pekannuss	nein	Paranuss	nein
Pistazie	nein	Makadamia/Queenslandnuss	nein
Sorbinsäure	nein	Benzoessäure	nein
Citronensäure	nein	Glutamat (E620-E625)	nein
Farbstoffe	nein	Nitritpökelsalz	nein
Phenylalanin	nein	Zimt	nein
Alkohol	nein	Vanille	nein
Anis	nein	Knoblauch	nein
Erdbeer	nein	Kakao	nein
Hülsenfrüchte	nein	Mais	nein
Palmöl	nein	Laktose	nein
Koriander	nein	Karotten	nein

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt: H.Schonert

16.06.14

Geprüft: U.Eggert

16.06.14

Genehmigt: H.Klein

16.06.14