

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRAÙE 10, 80937 MÜNCHEN;
TEL: 089/318558-0 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



Artikel:



Knusperfrikadelle vegan 90g (56 Stück/Karton)

Verkehrsbezeichnung: vegane Frikadelle aus Weizen, vorgegart, tiefgekühlt

Dreistern Art.Nr: **40731**

GTIN - Code: 4001259213155

Angaben zum Lieferanten / Ansprechpartner

Lieferant: Dreistern Nahrungsmittel GmbH
Anschrift: Troppauer Straße 10
80937 München
Tel-Nr.: 089/318558-0
Ansprechpartner: Sarah Wörmann, Qualitätsmanagementbeauftragte
Qualifikation: M.Eng. Lebensmittelqualität
Tel-Nr.: 089/318558-28
E-Mail: s.woermann@dreistern-food.de

Logistische Daten/Verpackung:

Gewicht Karton netto:	5,04kg	Gewicht Karton brutto:	5,34kg
Stückzahl:	56 Stück/Karton	Stückgewicht:	ca. 90 g/Stück
Art der Verpackung:	Wellpappfaltkarton mit innenliegendem PE-Beutel		
Kartonverschluss:	PE-Packband, braun		
Kartonabmessung:	470	x 300	x 100 mm
Palettenabmessung:	1.200	x 800	x 750 mm
Palettenbelegung:	30 Karton/Palette	Karton/Lage:	5 Karton/Lage
		Lagen:	6 Lagen/ Palette
Palettengewicht netto:	ca. 152kg		
Trockenprodukt:	☐	Kühlprodukt:	☐
		Tiefkühlprodukt:	☒
Transport- und Lagerbedingungen:	min. -18 °C		
Bei min. -18°C mindestens haltbar:	18 Monate	Restlaufzeit:	mind. 9 Monate

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRASSE 10, 80937 MÜNCHEN;
TEL: 089/318558-0 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



Gentechnik:

Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.

Bestrahlung:

Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.

Produktangaben:

Aussehen:	dunkelbraune, flache Klöße
Geruch:	würzig-pikant
Geschmack:	würzig-pikant
Konsistenz:	bissfest
evtl. Verwendung:	als vegetarisches Hauptgericht, z.B. mit Kartoffelsalat
besondere Eigenschaften:	vegan
Abmessung/Größe:	ca. 90g/ Stück

Zubereitungsanleitung¹:

Tiefgefroren im vorgeheizten Konvektomat (180°C) ca. 20-24 min auftauen und erwärmen. Fritteuse: bei 160 °C ca. 8 Minuten frittieren. Vor dem Verzehr sollte das Produkt einer Erhitzung unterzogen werden (Kerntemperatur > 68°C).

Zutaten:

Wasser, Weizenprotein, Semmelbrösel [Weizenmehl, Speisesalz, Hefe], Petersilie, Speisejodsalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Zwiebelgranulat, Knoblauch, klare Gemüsebrühe instant [jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Maltodextrin, Zucker, Karotten 4,3%, natürliche Aromen, Sonnenblumenöl, Kräuter, Zwiebeln 0,5%, Gewürz, Säuerungsmittel Citronensäure, Lauch 0,3%, Pastinakenpulver 0,2%], pflanzliches Öl (Raps), Aroma.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZDV §5:

nicht kennzeichnungspflichtig

Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Gluten

Spurenkennzeichnung: Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktionsstätte können Spuren folgender Allergene nicht ausgeschlossen werden:

Ei, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln) und Soja

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von weiteren Allergenen zu geben.

¹ Die angegebenen Zeiten und Temperaturen für die Zubereitung sollen als Anhaltspunkt dienen und wir empfehlen daher, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Bitte beachten Sie die Angaben Ihres Geräteherstellers.

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRASSE 10, 80937 MÜNCHEN;
TEL: 089/318558-0 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



Mikrobiologie (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung):

	<u>Richtwerte</u>	<u>Grenzwerte</u>
aerobe Gesamtkeimzahl/ g:	100.000	--
Escherichia coli/ g:	10	100
Enterobacteriaceae / g	100	1.000
Koagulase positive Staphylokokken/ g:	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus/ g:	100	1.000
Schimmelpilze/ g:	100	1.000
Listeria monocytogenes/ g (quantitativ):	--	100
Salmonellen:	--	negativ/ 25g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Rohgewicht²

Energie (kJ, kcal):	<u>1014, 242</u>
Fett (g):	<u>10,0</u>
davon gesättigte Fettsäuren (g):	<u>1,1</u>
Kohlenhydrate (g):	<u>14,4</u>
davon Zucker (g):	<u>1,3</u>
Eiweiß (g):	<u>23,5</u>
Salz (g):	<u>1,43</u>

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und in der EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Stand der Informationen: 25.02.2026 (Trennmittel entfernt)

²analysiert; rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen