

Art-Nr. 0831

TK AH Emm-Schnitzel 2,25kg DE EN ca.75gx30 Stk

Artikelbezeichnung

Alpenhain Back-Emmentaler Schnitzel 2,25kg (ca. 30 x ca. 75g), tiefgefroren, im Beutel, lose geschüttet

Produktbeschreibung

Innen schnittfester Emmentaler, außen krosse Panade. Das nussig-aromatische Alpenhain Back-Emmentaler Schnitzel passt zu einem frischen Kartoffelsalat und kann ebenso als vegetarisches, vollmundiges Burger-Patty eingesetzt werden.

Restlaufzeit bei Anlieferung

180 Tage

(inkl. Anliefertag bzw. Abholtag)

Intrastat Waren-Nr.

04069013

Genußtauglichkeits-Kez.

DE BY 13062 EG

Sprachen

DE,AT,EN

Herkunftsland

DE

Zusätzliche Spezifikationen

**Ohne Zusatz von Farbstoffen
Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
Ohne Zusatz von Aromen
Vegetarisch**

Verpackungsebenen

Karton = Bestelleinheit

1

Abmessungen

L(T) 39,4 cm x B 23,8 cm x H 8,7 cm

Gewicht

netto 2,25 kg / brutto 2,442 kg

Barcode

4003751808310

Palette

180 Karton

Palettenhöhe

ca. 170 cm

Gewicht

netto 405 kg / brutto 439,56 kg

Lagen pro Palette

18 Lagen à 10 Karton





Wir machen mehr aus Käse.

Art-Nr. 0831

Produktspezifikation

TK AH Emm-Schnitzel 2,25kg DE EN ca.75gx30 Stk

Druckdatum:
19.02.2026
Seite 1 von 1
0/200

Verkehrsbezeichnung

Back-Emmentaler, paniert und vorgebacken, tiefgefroren

Zutatenliste

Zutaten: 46% EMMENTALER, Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Stärke (enthält WEIZEN), GLUTEN (WEIZEN), Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Salz, Gewürze.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Milch und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)

Nährwertangaben für 100g

Energie [kJ]	1450
Energie [kcal]	347
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,1 g

Lagerbedingungen

<= -18 °C

Sensorische Anforderungen

Außen	helle bräunliche Panade
Innen	hellgelber Käseteig
Konsistenz	schnittfester Käseteig
Geruch/Geschmack	typisch Emmentaler, gebacken
Sonstiges	Bei Fritteusenzubereitung: knusprig Sonst: leicht knusprig

Mikrobiologische Anforderungen

Enterobacteriaceae*	Rebecca Agar/ 24h/ 37°C	<= 1*10 ³ / g
Listeria monocytogenes	§ 64 LFGB (L00.00-32)/ ISO 11290-1	neg. / 25 g
Salmonellen	§ 64 LFGB (L00.00-20)	neg. / 25 g
Koagulase pos. Staphylococcen	§ 64 LFGB (L00.00-55)	<= 1*10 ³ / g
E - Coli	§ 64 LFGB (L01.00-25)/ ISO 16649-2:2001[E]	<= 1*10 ² / g

*Coliforme sind als Untergruppe in den Enterobacteriaceaeen enthalten

Chemische Anforderungen

Trockenmasse	IR-Spektroskopie	61,0 ± 2,5 %
Fett	IR-Spektroskopie	19,0 ± 2,5 %
Kochsalz	Potentiometer	1,1 ± 0,25 %

Physikalische Anforderungen

pH-Wert	20°C	5,40 ± 0,25
---------	------	-------------

Rückstandsanalytik

Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte für Kontaminanten, Schwermetalle, Rückstände und Mykotoxine etc. in ihrer jeweils gültigen Form werden eingehalten (insbesondere SchadstoffhöchstmengenVO, RückstandshöchstmengenVO, MykotoxinhöchstmengenVO, sowie die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln)

GVO-Status Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und EU-VO 1830/2003

Mitgeltendes Dokument Artikelpass

Herstellererklärung

Der Hersteller/Lieferant bestätigt hiermit, dass die gelieferten Waren den gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Gesetze, Verordnungen und Richtlinien) entsprechen. Außerdem garantiert der Hersteller/Lieferant die Einhaltung der dieser Spezifikation zugrunde liegenden Anforderungen bei allen Lieferungen.