

Produktspezifikation

Jägermedaillon

April 2014; Version 4.2

Bergland

KURZINFO

Jägermedaillon

Eine ostdeutsche Spezialität!

Jagdwurst in Scheiben geschnitten und knusprig paniert. Tiefgefroren, roh.

<i>Gewicht</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>EAN-Code</i>
60g	5170060080	4046454090200
80g	5170080060	4046454090231
90g	5170090060	4046454090217
110g	5170110050	4046454090224

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Hefeextrakt

NÄHRWERTANGABEN

pro 100g

Brennwert:

Eiweiß:

Salz:

Ballaststoffe:

Kohlenhydrate:

davon Zucker:

Fett:

davon gesättigte Fettsäuren:

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation

Jägermedaillon

April 2014; Version 4.2

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:

Schweinefleisch (65%), Paniermehl (Weizenmehl, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Kochsalz, Trinkwasser, Konservierungsstoff E250 (Nitrit), Gewürze

Produktionsland: Deutschland
EG-Nummer: DE EHK 537 EG
Ursprungsland Rohstoffe: Deutschland, zus. EG Länder
(Gewürze weltweit)

Allergene lt. Rezeptur:

<input checked="" type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	Krebstiere	<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte
<input type="checkbox"/>	Milch & Laktose	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>	Sellerie
<input type="checkbox"/>	Fisch	<input type="checkbox"/>	Eier	<input type="checkbox"/>	Senf
<input type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg	<input type="checkbox"/>	Weichtiere
<input type="checkbox"/>	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	Lupine		

Physikalischer Zustand:

tiefgefroren roh gegart gebräunt

VERPACKUNG/ LAGERUNG

Artikel	60g	80g	90g	110g
Kartoninhalt Stk.	80 Stk.	60 Stk.	60 Stk.	50 Stk.
Kartons pro Lage	9	9	9	9
Lagen pro Palette	12	12	12	12
Kartons pro Palette	108	108	108	108

Lagerbedingung: Tiefgekühlt bei -18°C
MHD: Ab Herstellungstag 9 Monate
Restlaufzeit MHD bei Lieferung: 6 Monate

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Allgemeine Hinweise:

Tiefgefroren zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Fritteuse:

Tiefgekühlt bei 170 °C ca. 4-5 Minuten frittieren.

Pfanne:

Tiefgekühlt in reichlich Speiseöl oder -fett von beiden Seiten jeweils ca. 5-7 Minuten braten.

Produktspezifikation

Jägermedaillon

April 2014; Version 4.2

Bergland

ALLGEMEINE ERKLÄRUNGEN

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebilde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Hergestellt für: Bergland Food GmbH - Schlachthausstraße 1 - 16928 Pritzwalk