

1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1005804
Bezeichnung: Schweinspiccata 50g
Sachbezeichnung: Schweinefleischerzeugnis aus Fleischstücken zusammengefügt, mit einem Käsemantel umhüllt, vorfrittiert, zum Gekochtesen

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Schweinefleisch 58%; Wasser; **Milch**; **Weizenmehl**; **Extrahartkäse** 4.2%; Rapsöl; **Rahm**; **Vollei** (Bodenhaltung); **Weizenstärke**; Kochsalz jodiert; Gewürze (mit **Sellerie**); Glucosesirup; Würze (mit **Milchprotein**); **Milchzucker**; Stabilisator: E 450; Traubenzucker; Hefe; Backtriebmittel: E 500

2.2 Allergene

Weizenmehl (Gluten); Milch, Milchpulver (Milch); Weizenstärke (Gluten); Vollei (Eier); Käse, Rahm, Würze (Milch); Milchzucker (Lactose); Sellerie (Sellerie)

2.3 Zusatzstoffe

Stabilisator: E 450; Backtriebmittel: E 500

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

Energie:	820 kJ	(196 kcal)
Fett:	11 g/100g	
Kohlenhydrate:	7 g/100g	
Eiweiss:	15 g/100g	

4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: ≤ -18 °C
Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 5 Monate

5. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt. Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf

6. Sensorik

Aussehen / Farbe: Goldbraune, runde Schweinspiccata-Plätzchen
Geruch / Geschmack: Würzig, typisch nach Piccata mit Ei und Käse
Konsistenz: Angenehmer Biss

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Zubereitung

Pfanne: Bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3-4 Minuten braten.
Backofen: Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 10-12 Minuten goldbraun garen.
Fritteuse: In vorgewärmter Fritteuse bei 180°C ca. 4-5 Minuten frittieren.