

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.:	1000645	
Deutsch:	Schweinsfil imTeig TK (CH) 1kg vacBox LP	Gewicht: 1 kg
Französisch:	Filet de porc en croûte congelé 1kg box	

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch: Erzeugnis aus Schweinefleisch und Kalbfleisch im Teig, zum Gekochtesen.

Französisch: Produit à base de viande de porc et de viande de veau en croûte, à manger cuit.

**Produktionsland /
Fleischherkunft:** Hergestellt in der Schweiz. Schwein (Schweiz), Kalb (Schweiz).

**Pays d'origine / provenance
des viandes:** Elaboré en Suisse. Porc (Suisse), veau (Suisse).

Zutaten

Schweinsfilet 38%, Teig 32% (WEIZENMEHL, Pflanzenmargarine [Palm- und Rapsöl, Wasser, Emulgator: E471, Säuerungsmittel: E330], Wasser, Kochsalz, Zucker), Wasser, Schweinefleisch 7%, Kalbfleisch 4%, Fleischerzeugnis gepökelt 3% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsmittel: E250], Gewürze, Stabilisator: E450, Antioxidationsmittel: E301, E331), Schweinefleischerzeugnis gekocht 3% (mit Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: E250], Stabilisatoren: E450, E451, Antioxidationsmittel: E301, Fructose, Saccharose, Gewürzextrakte), Champignons, Gewürzzubereitung (MILCHEIWEISS, Maltodextrin, Gewürze und Gewürzextrakte, Stabilisator: E451, E450, Kochsalz, Saccharose, Säuerungsmittel: E575, Aroma, Speisewürze, Geschmacksverstärker: E621, SENFMEHL, LAKTOSE, Hefeextrakt), PISTAZIEN, Kochsalz jodiert.

Ingrédients

filet de porc 38%, pâte 32% (BLÉ, huile végétale [huile de palm et colza, eau, émulsifiants: E471, acidifiant: E330], eau, sel de cuisine, sucre), eau, viande de porc 7%, viande de veau 4%, produit à base de viande saumuré 3% (viande de porc, sel nitrité pour saumur [sel de cuisine, conservateur: E250], épices, stabilisant: E450, antioxydant: E301, E331), préparation de porc cuite 3% (avec sel nitrité [sel de cuisine, agent conservateur: E250], stabilisateur: E450, E451, antioxydant: E301, fructose, saccharose, extrait d'épices), champignons, préparation d'épices (PROTÉINE DE LAIT, maltodextrine, épices et extrait d'épices, stabilisateur: E451, E450, sel de cuisine, saccharose, acidifiant: E575, arôme, condiment, exhausteur de goût: E621, FARINE DE MOUTARDE, LACTOSE, extrait de levure), PISTACHE, sel de cuisine iodé.

Allergene (X = ist enthalten/ contient)

Ei	<input type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	Nüsse	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Hartschalenobst	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfit >10mg/	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>	Weichtiere	<input type="checkbox"/>
Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf	<input checked="" type="checkbox"/>		

Berechnete Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1141 kJ (272 kcal)
Fett / matières grasses:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	g
Kohlenhydrate / glucides:	13 g
davon Zucker / dont sucres:	g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	g
Eiweiss / protéines:	15 g
Salz/ sel de cuisine:	g

Lagerbedingung

Mindestreifezeit ab Auslieferung:	90 Tage
Lagerungs-/ Transporttemperatur:	<-18°C

Information für den Endverbraucher / Zubereitungstext

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei Lagerung bei <5°C innerhalb von 4 Tagen verbrauchen.

Weitere Produktspezifische Angaben

Herstellungsart:	In Chargen, offenes System
Herstellerzertifizierung:	IFS Version 6
Herstellungsverfahren:	Schweinefilet und Brät in Teig einpacken und tiefrieren
Verpackungsform:	Folie, Box
Auszeichnung:	Fixgewicht

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.