

## Kontaktdaten

### Kontaktdaten INTERGAST GV-Service

Postadresse	INTERGAST GV-Service Handelsgesellschaft mbH Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2 DE-77656 Offenburg	
<b>Ansprechpartner Einkauf</b>	Markus Ruf	
Telefonnummer	+49 781 94 876-148	
E-Mail	<a href="mailto:markus.ruf@intergast.de">markus.ruf@intergast.de</a>	
<b>Ansprechpartner Qualitätssicherung</b>	Heike Duran	Kathrin Dick
Telefonnummer	+49 781 94 876-138	+49 781 94 876-128
E-Mail	<a href="mailto:heike.duran@intergast.de">heike.duran@intergast.de</a>	<a href="mailto:kathrin.dick@intergast.de">kathrin.dick@intergast.de</a>
Notfallnummer für Krisensituationen	0621 87 888 9180	



**Cuisine Noblesse**

**Mini-Frikadelle\***,  
ohne Fett gebraten, ca. 25 g, I.Q.F. tiefgefroren \*AT: Fleischlaibchen

Zutaten: Fleischmischung 72 % (Schweinefleisch, Rindfleisch), Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), EIKLAR, Zwiebeln, WEIZENPROTEIN, Speisesalz, Kräuter, SENF (Trinkwasser, SENFSAAT, Brantweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Gewürze, Knoblauch, Dextrose

Kann Spuren von MILCH und SELLERIE enthalten.

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:**  
 Brennwert: 1065 kJ (256 kcal)  
 Fett: 19 g  
 davon gesättigte Fettsäuren: 6,7 g  
 Kohlenhydrate: 7,3 g  
 davon Zucker: 1,4 g  
 Eiweiß: 14 g  
 Salz: 1,8 g

**Zubereitung:**  
 Konvektomat: Auf 140 °C/60 % Feuchte vorheizen, 3 kg des gefrorenen Produktes auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech legen und ca. 10 Min. erhitzen.  
 Pfanne: Das aufgetaute Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rundherum braten.

**Information zur Hygiene:**  
 - Dieses Produkt bei mindestens -18°C lagern und befördern.  
 - Nach dem Auftauen sofort verbrauchen. Nicht wieder einfrieren.

Stückgewicht: **25 g**  
 Gesamtgewicht: **6,0 kg e**

Barcode: 4 306283 124669

L 4094

**Aufbewahrung:**  
 Im Kühlschrank:  
 1 Tag  
 \* -Fach(-6°C):  
 4 Tage  
 \*\* -Fach(-12°C):  
 2 Wochen  
 \*\*\* -Fach(-18°C)  
 mindestens haltbar bis:  
 28.02.2025

**intergast** (HH) Hergestellt für: INTERGAST GV-SERVICE GMBH, D-77614 Offenburg (Postfach 2408)

## Kennzeichnungsrelevante Informationen

### 1. Artikelidentifikation

Marke: <b>Cuisine Noblesse</b>	Artikelbezeichnung: Mini-Frikadelle*, ohne Fett gebraten, ca. 25 g, I.Q.F. tiefgefroren *AT: Fleischlaibchen
Bezeichnung des Lebensmittels gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV), ggf. mit erforderlichen Ergänzungen:	Mini-Frikadelle*, ohne Fett gebraten, ca. 25 g, I.Q.F. tiefgefroren *AT: Fleischlaibchen
GTIN <b>Basisartikel</b> : 4306283124669	Artikel-Nummer Lieferant: <b>98337</b>
GTIN <b>Umverpackung 1</b> : 	ggf. GTIN <b>Palette 1</b> : 
ggf. GTIN <b>Umverpackung 2 – Stapelbehälter Euronorm</b> : 	ggf. GTIN <b>Palette 2 – Stapelbehälter Euronorm</b> : 
ggf. Identitätskennzeichen gemäß VO (EG) Nr. 853/2004:	<b>DE NW 20160 EG</b>
Produktionsland: <b>Deutschland</b>	Zolltarifnummer: 16024930
<b>Spezifikation gültig ab:</b>	<b>15.02.2024</b>

## 2. Zielmärkte und Sprachen

<input checked="" type="checkbox"/> Deutschland	<input checked="" type="checkbox"/> deutsch	
<input checked="" type="checkbox"/> Österreich		
<input type="checkbox"/> Belgien / Luxemburg	<input type="checkbox"/> französisch	<input type="checkbox"/> niederländisch
	<input type="checkbox"/> italienisch	

## 3. Verpackungsmaterial und Nennfüllmenge

<b>Palette 1</b>	<b>ggf. Palette 2 – Stapelbehälter Euronorm</b>
Bruttogewicht [kg]: 632,1	Bruttogewicht [kg]: <input type="text"/>
Anzahl Lagen: 12	Anzahl Lagen: <input type="text"/>
Anzahl <b>Bestelleinheiten</b> je Lage: 8	Anzahl <b>Bestelleinheiten</b> je Lage: <input type="text"/>
Gesamthöhe [mm]: 1850	Gesamthöhe [mm]: <input type="text"/>

<b>Umverpackung 1</b>	<b>ggf. Umverpackung 2 – Stapelbehälter Euronorm</b>
<i>Bestelleinheit</i> Nein	<i>Bestelleinheit</i> Wählen Sie ein Element aus.
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.): <input type="text"/>	Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.): <input type="text"/>
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.): <input type="text"/>	Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.): <input type="text"/>
Nettogewicht [kg]: <input type="text"/>	Nettogewicht [kg]: <input type="text"/>
Bruttogewicht gesamt [kg]: <input type="text"/>	Bruttogewicht gesamt [kg]: <input type="text"/>
Taragewicht Umverpackung [kg]: <input type="text"/>	Taragewicht Umverpackung [kg]: <input type="text"/>
Taragewicht gesamt [kg]: <input type="text"/>	Taragewicht gesamt [kg]: <input type="text"/>
Maße [mm]: Länge <input type="text"/> / Breite <input type="text"/> / Höhe <input type="text"/>	Maße [mm]: Länge <input type="text"/> / Breite <input type="text"/> / Höhe <input type="text"/>
Verpackungsart: <input type="text"/>	Verpackungsart: Satte
Verpackungsmaterial und Recyclingcode: <input type="text"/>	Verpackungsmaterial: Kunststoff Pfandartikel, keine Recyclingkennzeichnung notwendig

<b>Basisartikel (kleinste Verkaufseinheit)</b>	
<i>Bestelleinheit</i>	Ja
Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.)	<b>Etikett</b>
Füllmengenangabe / Maßeinheit (Gewicht / Volumen / Stückzahl / etc.)	2 x 3000 g / Krt.
gewichtvariable Ware	Nein
Nettogewicht [g]: 6000	Bruttogewicht [g]: 6355
ggf. Abtropfgewicht [g] <input type="text"/>	bei Produkten mit Abtropfgewicht: Behältnisvolumen [ml]: <input type="text"/>
Taragewicht [g]:	355
Maße [mm]:	Länge 380 / Breite 290 / Höhe 123
größte Oberfläche Verpackung in cm <sup>2</sup> :	1102
Verpackungsart: <b>Karton</b>	Verpackungsmaterial und Recyclingcode: <b>Wellpappe - PAP 20</b>
Sonstige Verpackungselemente (z.B. Verschluss, Etikett, Inlays, etc.): Material inkl. Recyclingcode	Kunststofffolien-Beutel LD-PE 04, <b>Papier-Etikett PAP 22, Folien-Klebeband</b>

die Anforderungen für die freiwillige Angabe des EWG-Zeichens „e“ sind erfüllt	Ja
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf die <b>Umverpackung</b>	Nein
das freiwillige EWG-Zeichen bezieht sich auf den <b>Basisartikel</b> in der Umverpackung	Ja

## 4. Beschreibung

Aussehen	Kleine Frikadelle von mittelfeiner Körnung, ohne Fett gebraten
Geruch / Geschmack	arttypisch, nach Frikadelle, herzhaft-würzig
Konsistenz / Textur	TK, nach der Zubereitung:
ggf. Sensorik nach Zubereitung	locker, herzhaft, würzig,
physikalischer Zustand z.B. aufgetaut, pulverisiert, konzentriert	tiefgefroren

## 5. Produktspezifische Parameter

Parameter zur Zusammensetzung aus den produktspezifischen Vorschriften bzw. gemäß der Verkehrsauffassung, einschließlich Zusatzstoffe

Rechtsvorgabe / Quelle	Parameter	Grenzwert / Mindestgehalt / Höchstgehalt
	pH-Wert	
	a <sub>w</sub> -Wert	

## 6. Verwendete Rohstoffe

in absteigender Reihenfolge bezogen auf die Menge Mengenangaben: im Rahmen der Wahrung des Rezepturgeheimnisses sind ca.-Angaben möglich / ab <2 % ist die Angabe „<2“ möglich			
Rohstoff / Zutat	E-Nummer	Menge [%]	Herkunft
Fleischmischung:		72%	
Schweinefleisch			DE, BE, NL, ES
Rindfleisch			AT, BE, CZ, DE, DK, EE, IT, LT, LV, HU, NL, PL, RO
Paniermehl:			
Weizenmehl			
Speisesalz			
Hefe			
Eiklar			
Zwiebeln			
Weizenprotein Speisesalz			
Kräuter			

Senf:			
Trinkwasser			
Senfsaat			
Branntweinessig			
Salz			
Zucker			
Gewürze			
Knoblauch			
Dextrose			

## 7. Verzeichnis der Zutaten

Zutatenverzeichnis für das Produkt erforderlich	Ja
Angabe des Verzeichnisses der Zutaten wie für die Kennzeichnung gefordert; inkl. Hervorhebung allergener Zutaten in GROßBUCHSTABEN, QUID im Verzeichnis der Zutaten, Nano. Für die E-Nummern ist der Name des Lebensmittelzusatzstoffes anzugeben.	
QUID bezogen auf das Endprodukt – „100g Produkt werden hergestellt aus xxx g Rohware“	
<b>Zutaten:</b> Fleischmischung 72 % (Schweinefleisch, Rindfleisch), Paniermehl (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), EIKLAR, Zwiebeln, WEIZENPROTEIN, Speisesalz, Kräuter, SENF (Trinkwasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Gewürze, Knoblauch, Dextrose	
Kann Spuren von Milch, Sellerie enthalten.	

## 8. Eingesetzte pflanzliche Fette und Öle

Fette und Öle werden eingesetzt	Nein
<b>Eingesetzte Fette und Öle</b> (einschließlich pflanzlicher Herkunft)	<b>Härtung</b>
	Wählen Sie ein Element aus.
	Wählen Sie ein Element aus.
	Wählen Sie ein Element aus.

## 9. Allergene

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
<b>Glutenhaltiges Getreide*</b> namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon; Emmer, Einkorn, Triticale, Grünkern	Ja	Nein
<b>Krebstiere*</b> z.B. Krebse, Shrimps, Langusten, Hummer etc.	Nein	Nein
<b>Eier*</b> alle Eiarten, z.B. Hühnerei, Wachtelei, Gänseei	Ja	Nein
<b>Fische*</b> alle Fischarten	Nein	Nein
<b>Erdnüsse *</b>	Nein	Nein

Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten	Als Zutat vorhanden	Als Spur** vorhanden
<i>Die jeweilige spezifische Zutat ist im Verzeichnis der Zutaten zu benennen.</i>		
<b>Soja*</b>	Nein	Nein
<b>Milch*</b> einschließlich Laktose alle Milchsorten, z.B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffelmilch	Nein	Ja
<b>Schalenfrüchte / Nüsse*</b> namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Nein	Nein
<b>Sellerie*</b>	Nein	Ja
<b>Senf*</b>	Ja	Nein
<b>Sesamsamen*</b>	Nein	Nein
<b>Schwefeldioxid / Sulfite</b> In Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg/Liter im zubereiteten / verzehrfertigen Produkt	Nein	Nein
<b>Lupinen*</b>	Nein	Nein
<b>Weichtiere*</b> alle Weichtiere, z.B. Muscheln, Austern, Meeres-schnecken, Tintenfische, Landschnecken (Weinberg-)	Nein	Nein

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

\*\*unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen werden als Spur bezeichnet

## 10. Nährwertdeklaration

Nährwertdeklaration ist für das Produkt erforderlich	Ja
Anzahl der enthaltenen Portionen:	<input type="text"/>

### Zur Nährwerttabelle

Spalte 1	<b>Nährwerte pro 100 g / 100 ml</b> Pflichtangabe; je nach Produkt bezogen auf den Zustand wie verkauft/unzubereitet, abgetropft
Spalte 2-4	<b>Nährwerte pro 100 g / 100 ml</b> mögliche freiwillige Ergänzung, z.B. bei Speiseeis Angabe „je 100 g“ und „je 100 ml“, bei z.B. Kartoffelpüreepulver Angabe „zubereitet“ oder bei Artikeln mit mehreren nährwertkennzeichnungspflichtigen Komponenten (Mischkartons)
<b>Nährwertangabe auf dem Etikett:</b> <i>Die Werte sind gemäß Leitlinie zu runden. Relevante Werte: siehe farbliche Kennzeichnung in der untenstehenden Tabelle.</i>	
<b>Nährwertberechnung:</b> <i>Berechnung der Energie mit gemäß Leitlinie gerundeten Werten (es sind alle spezifischen Nährstoffe zu berücksichtigen, für die ein Umrechnungsfaktor vorliegt) <b>AUSNAHME:</b> Bei Angaben &lt;0,5 / &lt;0,1 ist in der Spezifikation der „echte Wert“ (z.B. 0,2) anzugeben. Mit diesem ist auch die Energie zu berechnen.</i>	
Produktspezifische Sonderregelungen bleiben vorbehalten. Für Nahrungsergänzungsmittel und Mineralwasser sind andere Angaben zu machen.	

Spalte	1	2	3	4
<b>Durchschnittliche Nährwerte</b>	pro 100 g	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
	wie gekauft	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
Energie	1065 [kJ] / 256 [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]	█ [kJ] / █ [kcal]
Fett [g]	19,0	█	█	█
- davon gesättigte Fettsäuren (FS) [g]	6,7	█	█	█
- davon einfach ungesättigte FS [g]	█	█	█	█
- davon mehrfach ungesättigte FS [g]	█	█	█	█
Kohlenhydrate [g]	7,3	█	█	█
davon:				
- davon Zucker [g]	1,4	█	█	█
- davon mehrwertige Alkohole [g]	█	█	█	█
- davon Stärke [g]	█	█	█	█
Ballaststoffe [g]	█	█	█	█
Eiweiß [g]	14,0	█	█	█
Salz [g]	1,8	█	█	█
<b>weitere zur Energie-Wert-Berechnung relevante Angaben</b>				
Salatrim [g]	█	█	█	█
Ethylalkohol [g]	█	█	█	█
Organische Säuren [g]	█	█	█	█
Erythriol [g]	█	█	█	█

<b>Vitamine, Mineralstoffe / weitere Nährstoffe außerhalb der Nährwerttabelle</b> (z.B. Omega3-Fettsäuren)				
<b>Durchschnittliche Nährwerte</b>	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	% RI* Wählen Sie ein Element aus.**	% RI* pro Portion/Verzehreinheit***
	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.	Wählen Sie ein Element aus.
█	█	█	█	█
█	█	█	█	█
█	█	█	█	█

\*RI = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)  
 \*\* freiwillige Angabe für die Makronährstoffe; verpflichtende Angabe bei Vitaminen und Mineralstoffen; Referenzmengen siehe LMIV Anhang XIII  
 \*\*\*freiwillige Angabe

## 11. Weitere Pflichtkennzeichnungselemente

u.a. Warnhinweise, produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente

Behandlung von Produkt oder Zutat mit <b>ionisierenden Strahlen</b>	Nein
ggf. Nennung der bestrahlten Zutat:	<input type="checkbox"/>
<b>Schutzatmosphäre</b>	Nein
technisch hergestelltes <b>Nanomaterial</b> wird eingesetzt	Nein
<b>Eingesetztes Nanomaterial</b>	<b>Kennzeichnung im Verzeichnis der Zutaten</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weitere Pflichtkennzeichnungselemente sind erforderlich	Nein
<b>Erforderliches Kennzeichnungselement</b>	<b>Quelle / Bemerkung</b>
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 12. Haltbarkeit, Aufbewahrung, Verwendung

**Haltbarkeit, Aufbewahrung und Restlaufzeit**

Haltbarkeitsdatum erforderlich	Ja
<input checked="" type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis“ TT.MM.JJJJ	<input type="checkbox"/> „zu verbrauchen bis“ TT.MM.JJJJ
<input type="checkbox"/> „Mindestens haltbar bis Ende“	Wählen Sie ein Element aus.
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der <b>Umverpackung</b> :	<input type="checkbox"/>
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des <b>Basisartikels</b> :	<input checked="" type="checkbox"/> auf dem Etikett
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der <b>Einzelportion</b> :	<input type="checkbox"/>
ggf. erforderliche Aufbewahrungstemperatur:	-18 [°C]
ggf. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen:	Dieses Produkt bei mindestens - 18°C lagern und befördern.
ggf. Lagerbedingungen und Aufbrauchfrist nach dem Öffnen:	Nach dem Auftauen sofort verbrauchen.
Restlaufzeit ab Produktionsdatum:	<b>365 Tage</b>
Restlaufzeit bei Anlieferung:	<b>180 Tage</b>

**Tiefgekühlte Lebensmittel**

Produkt wird tiefgekühlt abgegeben	Ja
Lagerdauer im Kühlschrank: <b>1 Tag</b>	Kühlschranktemperatur: <b>&lt; 7 °C [°C]</b>
Lagerdauer im *-Fach (-6°C): <b>4 Tage</b>	Lagerdauer im **-Fach (-12°C): <b>2 Wochen</b>
	Lagerdauer im ***-Fach (-18°C): <b>12 Monate</b>
Auftauhinweis:	<input type="checkbox"/>

**Einfriedatum**

Einfriedatum erforderlich	Nein
Art des Aufdrucks:	Wählen Sie ein Element aus.
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der <b>Umverpackung</b> :	<input type="checkbox"/>
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des <b>Basisartikels</b> :	<input type="checkbox"/>

### Loskennzeichnung

Loskennzeichnung erforderlich	Ja
ggf. Losnummer-Format:	L+4Ziffern
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der <b>Umverpackung</b> :	
ggf. Stelle des Aufdrucks auf der Verpackung des <b>Basisartikels</b> :	auf dem Etikett

## 13. Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fleisch & Fisch

### Herkunftsangaben bei Fleisch

für das Produkt zutreffend	Nein
Herkunftsland:	

Detaillierte Angaben zur Fleischherkunft sind gemäß den rechtlichen Vorgaben zur Fleischkennzeichnung auf dem Etikett vorzunehmen.

### Herkunfts- und Produktionsangaben bei Fisch

für das Produkt zutreffend	Nein	
Wissenschaftlicher lateinischer Name:		
<input type="checkbox"/> aus Meeresfischerei	FAO Fanggebiet: [ ]	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
<input type="checkbox"/> in Aquakultur gewonnen	Produktionsland: [ ]	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
<input type="checkbox"/> aus Binnenfischerei	Name des Gewässers und des Landes: [ ]	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.
Fanggerätekategorie /-methode:	[ ]	variiert je nach Charge? Wählen Sie ein Element aus.

## 14. Novel Food / Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Novel Food wird eingesetzt	Nein
<b>Eingesetztes Novel Food</b>	<b>Erforderliche Kennzeichnung</b>
[ ]	[ ]
[ ]	[ ]
aus GVO hergestellte Zutaten werden eingesetzt	Nein
Auslobung „ohne Gentechnik“ für Deutschland möglich	Nein
Grenzwert von 0,9 % für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO wird eingehalten	Ja
<b>Eingesetztes GVO / unvermeidbare Beimischung</b>	<b>Erforderliche Kennzeichnung</b>
[ ]	[ ]
[ ]	[ ]



## 15. Besondere Auslobungen

Nachfolgende Auslobungen sind möglich:

<input type="checkbox"/> glutenfrei	max. 20 mg / kg Gluten
<input type="checkbox"/> sehr geringer Glutengehalt	max. 100 mg / kg Gluten
<input type="checkbox"/> laktosefrei	Laktosegehalt <0,1 g Laktose pro 100 g / 100 ml
<input type="checkbox"/> halal	Islamisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
<input type="checkbox"/> kosher	Jüdisch-rituellen Diätvorschriften entsprechend
<input type="checkbox"/> vegetarisch*	Ohne Fleisch, Fisch oder andere tierische Produkte (mit Ausnahme von Milch, Eiern und Erzeugnissen von Bienen, deren Bestandteilen und daraus gewonnenen Erzeugnissen)
<input type="checkbox"/> vegan*	Ohne Milchprodukte und tierische Inhaltsstoffe
*nach den Begriffsbestimmungen der deutschen „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“	
<b>Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben Health Claims</b>	<b>Voraussetzung für die Angabe</b>
■	■
■	■

## 16. Weitere freiwillige Angaben

Freiwilliges Kennzeichnungselement	Quelle / Anmerkung
■	■
■	■
■	■
■	■

## 17. Pflichtkennzeichnung bei loser Ware

Erfasst wird die Abgabe loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

### Zusatzstoffe / Aromen

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten	Nein
Aroma / Aromen enthalten	Nein
<b>Wenn JA – Wortlaut der Kenntlichmachung:</b>	<b>E- Nummer</b>
<input type="checkbox"/> mit Farbstoff	■
Warnhinweis für die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 <input type="checkbox"/> Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	■
<input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff / konserviert	■
<input type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel	■
<input type="checkbox"/> mit Nitritpökelsalz	■
<input type="checkbox"/> mit Nitrat	■
<input type="checkbox"/> mit Nitritpökelsalz und Nitrat	■
<input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker	■
<input type="checkbox"/> geschwärzt (bei Oliven)	■
<input type="checkbox"/> gewachst (bei frischem Obst / Gemüse)	■
<input type="checkbox"/> mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)	■

<input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel(n)	■
<input type="checkbox"/> auf der Grundlage von ... (bei Tafelsüßen)	■
<input type="checkbox"/> enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam)	■
<input type="checkbox"/> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	■
<input type="checkbox"/> chininhaltig (Aroma Chinin)	
<input type="checkbox"/> Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	Koffeingehalt: ■ [mg/100 ml]

#### Weitere Pflichtangaben

Behandlung von Produkt oder Zutat mit ionisierenden Strahlen	siehe Punkt 11
gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	siehe Punkt 14
Allergene	Weizen, Ei, Milch, Sellerie, Senf
Herkunfts- und Produktionsangabe bei Fleisch und Fisch	ggf. siehe Produktetikett
produktspezifische Pflichtkennzeichnungselemente bei loser Abgabe	Nein
ggf. anzugebende Kennzeichnungselemente	■

## Zubereitungsempfehlung

### 18. Gebrauchsanleitung / Zubereitungsempfehlung

Zubereitungsart 1:	<b>Konvektomat</b>
Formulierung der Zubereitungsmethode 1:	Auf 140 °C/60 % Feuchte vorheizen, 3 kg des gefrorenen Produktes auf ein 1/1 Edelstahl-GN-Blech legen und ca. 10 Min. erhitzen
ggf. Zubereitungsart 2:	<b>Pfanne</b>
ggf. Formulierung der Zubereitungsmethode 2:	Das aufgetaute Produkt mit geringer Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rundherum braten
ggf. weitere Zubereitungsarten:	■
ggf. Formulierung weiterer Zubereitungsmethoden:	■