

# Produktespezifikation



**Gültig ab: 05.04.2016**

Artikelbezeichnung	Premium Eglifriture	Art.Nr.	4355
Sachbezeichnung	Eglifilets in feinem Backteig	Rohware:	Estland/RU

## Produktebeschreibung

Herstellungsverfahren:	Eglifilets im Backteig in heissem vegetabilen Öl vorgebacken.
Aussehen:	goldgelbe bis hellbraune, länglich ovale Eglifilets im Backteig
Geruch:	arttypisch mit feinem Fischgeschmack sowie leichtem Fritiergeschmack
Konsistenz:	feste Stücke

## Lagerung / Haltbarkeit

Gesamthaltbarkeit	12 Monate	
Lagertemperatur	bei mindestens - 18C°	Tiefkühlraum

## Zutaten / Zusatzstoffe

Bezeichnung	Herkunft	Spezifikation
Eglifilets	Estland	
Mineralwasser	Schweiz	
Weissmehl	Schweiz	
Reismehl	Schweiz	
Eiweiss	Schweiz	
Bier	Schweiz	
Würzmix Normal	Schweiz	↔ Streuwürze(Meersalz, Maltodextrin, Zucker, Zwiebeln getrocknet, Palmfett, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Gewürze(Macis, Kurkuma), Zitronenpulver, natürliche Aromen), Salz, Pfeffer
Flüssigwürze	Schweiz	↔ Wasser, Pflanzeneiweiss aus Mais, Soja, Speisesalz
Eigelb	Schweiz	
Worcester	Europa	↔ Essig, Melasse, Malzessig(Gerste), Wasser, Zucker, Tamarinde, Salz, Zwiebeln, Sardellen, Knoblauch, Aromen, Gewürze
Maisstärke	Schweiz	
Magermilchpulver	Schweiz	
Panademehlmischung	Schweiz	↔ Weizenmehl, Weizenstärke, Speisesalz jodiert, Maisstärke, Molkenpulver, Pfeffer
Zitronensaft	Europa	
<b>Allergikerinformation</b>	enthält Gluten	

## Nährwerte

100 g enthalten circa:

Energie	720 kJ	172 kcal
Eiweiss	17g	
Kohlenhydrate	12 g	
Fett	6 g	
Kochsalz	1.3 g	

---

## Mikrobiologische Werte

Keimart	max Keimzahl
Aerobe mesophile Keime	
Escherichia coli	
Koagulase & Staphilokokken	
Listeria monocytogenes	
Salmonellen	

---

## Verpackung/ Palettierung Art.Nr. 4355

Erste Verpackung	Beutel 2.0 kg	
Zweite Verpackung	Karton 2 x 2.0 kg	Liefereinheit
Palettierung	Lagen pro Palette	7
	Gebinde pro Palette	63
	Palettenhöhe	175
	Bruttogewicht Palette	

---

## Bestätigung des Lieferanten

Die Ware entspricht der schweizerischen Gesetzgebung.

Der Empfänger verpflichtet sich, alle Angaben vertraulich zu behandeln.

Änderungen von Zutaten oder Rezepturänderungen vorbehalten.

### Qualitätsmanagement

Zuständige Person:	Christian Gasser
Bearbeitungsdatum:	13.02.2024
Unterschrift:	gültig ohne Unterschrift

Ringgenmatt 8 3150 Schwarzenburg

Tel. 031 / 734 10 10 Fax. 031 / 731 26 08

[info@gasser-gourmet.ch](mailto:info@gasser-gourmet.ch)