



Artikelname:	Beer Battered Onion Rings "Thin Cut"
Art.-Nr.:	5841
EAN – Verkaufseinheit:	4004074130652
EAN – Umverpackung:	4004074230659
Zolltarifnummer:	19059090
Verkehrsbezeichnung:	Süße Zwiebelringe im Bierteig, vorgebacken, tiefgefroren.
Produktbeschreibung:	Der Klassiker unter den Zwiebelringen. Süß-pikant und besonders würzig durch die leckere Bierteig-Rezeptur mit 9% Bieranteil in der Panade – extra fein geschnitten für besonders hohe Stückzahl, vorgebacken.
Identitätskennzeichen:	nicht erforderlich
Zutaten:	Zwiebeln (40 %), WEIZENMEHL, Bier (9 %) (Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen), Wasser, MODIFIZIERTE WEIZENSTÄRKE, Rapsöl, Zucker, Speisesalz, Stärke, Reismehl, Hefe, WEIZENGLUTEN, MOLKENPULVER, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Farbstoff (Paprikaextrakt)
Zubereitungsempfehlung:	Produkt unaufgetaut zubereiten. Produkt kann sehr heiß sein. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren. Backofen: 220°C ca. 11:30 Min., nach 6 Min. wenden Kombidämpfer (trockene Hitze): 200°C 5–6 Min. Friteuse: 180°C 2–2:30 Min.
Abmessungen, tiefgefroren (L x B x H):	ca.
Stückgewicht:	
Aufbau Umverpackung:	6 x 1,0 kg = 6,0 kg
Umverpackung:	1 x Karton (Pappe), 392 mm x 297 mm x 315 mm, 518 g 1 x Kartonetikett (Papier), 180 mm x 120 mm, 3 g
Verpackung Verkaufseinheiten:	6 x Beutel (bedruckte Folie LDPE), 320 mm x 50 mm x 320 mm, 19 g



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Nettogewicht 1 Verkaufseinheit: 1 kg
Nettogewicht Umverpackung: 6,00 kg



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Bruttogewicht 1 Verkaufseinheit:	1,019 kg
Bruttogewicht Umverpackung:	6,635 kg
Sprachen auf Verkaufseinheit:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ
Sprachen auf Umverpackung:	DE, GB, FR, NL, IT, ES, PT, DK, SE, FI, NO, GR, TR, PL, SK, CZ
Karton pro Lage:	8
Karton pro Palette:	40
Bruttogewicht Palette:	285,4 kg
Palettenhöhe:	1725 mm
Lagerbedingungen:	Transport und Lagerung bei -18 °C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Mindesthaltbarkeit:	540 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung:	120 Tage

Allergeninformation:

Allergene		Bestandteile
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	Weizenstärke, Gerstenmalz, Weizengluten, Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Lactose)	+	Molkenpulver
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Schwefeldioxid und Sulphite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	—	
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	—	

+ = enthalten / — = nicht enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe (gemäß §9 ZZuIV):

Farbstoff: Paprikaextrakt

GVO – Erklärung:

Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln.

Mikrobiologische Daten:

E. coli	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 1000 KBE/g
Gesamtkeimzahl	< 100000 KBE/g
Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g
S. aureus	< 100 KBE/g
Salmonellen	in 25 g nicht nachweisbar



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

Nährwerte: 100 g enthalten durchschnittlich:

Energie [kJ /kcal]:	1014 / 242
Fett [g]:	11
davon gesättigte Fettsäuren [g]:	5,1
Kohlenhydrate [g]:	31
davon Zucker [g]:	4,5
Eiweiß [g]:	3,9
Salz [g]:	1,8
Ballaststoffe [g]:	1,8
Broteinheiten:	2,5

Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen.