



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

H16/1556 Putenfilet gewickelt 4 x 2,5 kg, 160 g

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Putenfilet einzeln gewickelt, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

4 x 2,5 kg

2.3 Zutaten

Putenfilet

2.4 Nährwertangaben / 100g:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Energiewert | 428 kJ / 101 kcal |
| Fett | 1,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate | 0,0 g |
| davon Zucker | 0,0 g |
| Eiweiß | 23,0 g |
| Salz | < 0,1 g |

2.5 Sensorische Anforderungen:

| | |
|--------------------------|--|
| Aussehen, Äußeres | Hellrosa, der Muskelstruktur und der Muskelgruppe entsprechend geschnittene Scheiben |
| Geruch, Geschmack | neutraler Geruch, typischer Fleischgeruch, ohne Fremdeinflüsse |
| Konsistenz | Zart, saftig, fest |

2.6 Mikrobiologische Parameter:

| | | |
|------------------------------------|------------|------|
| Gesamtkeimzahl aerob 37°C | 10000000/g | SQTS |
| Enterbacteriaceae | 10000/g | SQTS |
| Salmonella enteritidis/typhimurium | nn/ 25g | SQTS |
| Listeria monocytogenes | nn/ 25g | SQTS |

| | | |
|--|----------|-----------------------|
| Erstellt: | Geprüft: | Freigegeben: |
| QM | IS, UL | QM |
| Seite 1 von 3 | | Gültig ab: 26.11.2013 |
| J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\10 Pute\Putenfilet\Putenfilet Gew. 4 X 2,5 Kg 160 G_HU 130_26.11.2013.Doc | | |

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

4. Allergene:

| Allergene | Im Produkt enthalten J/N | Beschreibung des Allergens |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | N | |
| Eier und Eierzeugnisse | N | |
| Fisch und Fischerzeugnisse | N | |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | N | |
| Soja und Sojaerzeugnisse | N | |
| Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | N | |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | N | |
| Senf und Senferzeugnisse | N | |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | N | |
| Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben) | N | |
| Lupinen und Lupinenerzeugnisse | N | |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | N | |

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

| | |
|----|--------|
| 12 | Monate |
|----|--------|

Restlaufzeit beim Kunden

| | |
|----|------|
| 90 | Tage |
|----|------|

Lagertemperatur

| | |
|-----|----|
| -18 | °C |
|-----|----|

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

| |
|--------|
| HU-130 |
|--------|

7. Verpackung

| | |
|------------------------|---|
| Bestelleinheit: | 1 Palette = 50Kartons |
| Abmessungen L x B x H: | 365x565x95 |
| Bruttogewicht: | ca. 10.5kg / Karton ca. 525 kg / Palette |

8. Sonstiges

| |
|---------------------------|
| Zolltarifnummer: 02072710 |
|---------------------------|

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).