



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

H17/3510 Grillhendl 12 x 1200 g

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Grillhendl kalibriert, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

€ 12 x 1200 kg

2.3 Zutaten

ganzes Huhn ohne Innereien

2.4

Energiewert	664 kJ / 159 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g 2,67 g
Kohlenhydrate davon Zucker	0,1 g <0,1 g
Eiweiß	19,58 g
Salz	0,3 g

2.5 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	arttypisch
Aussehen, Inneres	arttypisch
Geruch, Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

2.6 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	10 ⁵ /g
Escherichia coli	< 10 ³ /g
Staphylococcus aureus	<10 ² /g
Sulfit-Clostridien	<10 ² /g
Salmonellen	n.n./25g

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
MEM	IS, UL	MEM
Version 1.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 14.04.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\Grillhendl\Grillhendl 12 X 1200g_14.04.2014_K.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, Macadamianuss 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

18	Monate
----	--------

Restlaufzeit beim Kunden

90	Tage
----	------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

HR 61

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 52 Kartons
Abmessungen L x B x H:	560 x 360 x 115 mm

8. Sonstiges

EAN-KTN: 5997099928044
EAN-STK: 5995664002321
Zolltarifnummer: 02071290

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).