



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

H17/7770 Hähnchenkeulen 4 x 2,5 kg 240 g

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Hähnchenkeulen tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

e 4 x 2,5 kg

2.3 Zutaten

100 % Geflügel (Hähnchenfleisch)

2.4 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	724 kJ / 174 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	11,2 g 3,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	0,0 g 0,0 g
Eiweiß	18,2 g
Salz	0,2 g

2.5 Mikrobiologische Parameter:

Staphylococcus aureus/37° C	<10 ²	HRN EN ISO 6888-1:2004 SOP Z-I-1/12 Revizija:02
Enterobacteriaceae /g/37° C	<10 ³	HRN ISO 21528-2:2008
Sulfidoreducirajuće Clostridium	<10 ²	HRN ISO 15213:2004 SOP Z-I-1/19 Revizija :02
Aerobe mezophile bakterien	<10 ⁵	HRN EN ISO 4833:2008, SOP Z-I-1/04 Revizija :02
Salmonellen	0/ 25g	HRN EN ISO 6579:2003/ISPR.1:2008, SOP Z-I-1/06 Revizija 03
Listeria monocytogenes	<10 ²	HRN EN ISO 11290-2:1999/A1:2008

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
DD	IS, UL	DD
Version 1.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 08.04.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\Hähnchenkeulen\Hähnchenkeulen 4 X 2,5 Kg_240 G_08.04.2014.Doc		

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	muss eine entwickelte Muskulatur haben, gelbe Haut ohne Blutergüsse und Prellungen bedeckt sein
Geruch, Geschmack	Hähnchenfleisch
Konsistenz	Rohes Hähnchenfleisch

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

574	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

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

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

CRO 61

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 52 Kartons
Abmessungen L x B x H:	560 X 360 X115 mm
Bruttogewicht:	10 kg / Karton 520 kg / Palette

8. Sonstiges

EAN-KTN: 5997099973375
EAN-STK: 9002242007770
Zolltarifnummer: 0207146020

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).