



## PRODUKTSPEZIFIKATION



### 1. Artikelbezeichnung

H17/1544 Hähnchenfiletspitzen 3 kg

### 2. Produktbeschreibung:

#### 2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Hähnchenfiletspitzen paniert

#### 2.2 Packungsgröße:

1 x 3 kg

#### 2.3 Zutaten

ca. 58,46 % Hähnchenbrustfleisch, ca. 30 % Panade Mischung (+/- 2 %) [Panade Mischung: a) Paniermehl: Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, b) Nasspanade: Weizenmehl, Wasser, c) Trockenpanade: Weizenmehl, Salz, Hefe, Natur Gewürze], 10 % Wasser, Pflanzenöl, 1,5 % Gewürze (Salz, Weißer Pfeffer), 0,04 % Zugaben [Säureregulator (E450, E451)]

#### 2.4 Besondere Hinweise:

Backofen: Backofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend gefrorene Hähnchenfiletspitzen 9-11 Minuten erhitzen. Nach Bedarf wenden. Herausholen und sofort servieren.

Friteuse: Öl auf 180°C erhitzen und gefrorene Hähnchenfiletspitzen 3 Minuten frittieren. Herausholen und sofort servieren.

Mikrowelle: Tiefgefrorene Hähnchenfiletspitzen 2-3 Minuten erhitzen. Um eine schöne knusprige Kruste zu bekommen, schalten Sie die Grillfunktion ein. Herausholen und servieren.

Pfanne: Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Hähnchenfiletspitzen 3-4 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter mehrmaligen Wenden braten. Herausholen und servieren.

#### 2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	712 kJ / 170 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g 0,63 g
Kohlenhydrate davon Zucker	15,8 g 1,0 g
Eiweiß	15,30 g
Salz	1,0 g

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
DD	IS, UL	DD
Version 1.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 04.03.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\Panierte Ware\Hähnchenfiletspitzen 3 Kg_04.03.2014.Doc		

## 2.6 Sensorische Anforderungen:

<b>Aussehen, Äußeres</b>	goldgelbe Farbe der Panade
<b>Aussehen, Inneres</b>	arttypisch
<b>Geruch, Geschmack</b>	charakteristisch für panierte Produkte, angenehm, leicht gewürzt
<b>Konsistenz</b>	charakteristisch für panierte Hähnchen Produkte

## 2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	10 cfu/g
Coliforme Keime	<10 cfu/g
Escherichia coli	< 10 cfu/g
Salmonellen	negativ/ 25g
Listeria monocytogenes	negativ/ 25g

## 3. Allergene:

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

#### 4. 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.

#### 5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

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

Restlaufzeit beim Kunden

3	Monate
---	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

#### 6. Genusstauglichkeitskennzeichen

CRO 61
--------

#### 7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 156 Kartons
Abmessungen L x B x H - Karton:	285 x 230 x 130 mm
Bruttogewicht:	3,212 kg / Karton      526,072 kg / Palette

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).