



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

H16/7061 Putenspieße 20 x 175 g

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Abwechselnd Fleischwürfel von Putenbrustfilet, abwechselnd Zwiebel- und Paprikastück auf einem 250 mm langem Holzspieß gesteckt. Fleisch 70 %, Gemüse 30 %

2.2 Packungsgröße:

20 x 175 g

2.3 Zutaten

Putenbrustfilet (70 %), Paprika (15 %), Zwiebel (15 %)

2.4 Besondere Hinweise:

Fleischwürfel vom Putenbrustfilet, Paprika- und Zwiebelstücke werden auf einem Holzspieß abwechselnd gesteckt. Das Stecken wird immer mit Fleischwürfel angefangen und endet auch damit. Das Produkt wird einzeln tiefgefroren und dann in Karton gelegt. Produkt aufgetaut zubereiten!

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	337 kJ / 80 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g 0,3 g
Kohlenhydrate davon Zucker	2,0 g < 0,1 g
Eiweiß	16,1 g
Salz	< 0,1 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	arttypisch
Aussehen, Inneres	arttypisch
Geruch, Geschmack	Fleisch-, Zwiebel- und Paprikageruch, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	arttypisch

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
QM/CW	IS, UL	QM/CW
Version: 1.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 07.01.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\10 Pute\Putenspieße 20 X 175 G_07.01.2014.Doc		

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob	5x10 ⁵ /g	MSZ EN ISO 4833:2003
Coliforme Keime	--	--
Escherichia coli	<50/g	MSZ 3640-12:1979
Salmonellen	Nicht nachweisbar/25g	MSZ EN ISO 6579:2006
Listeria monocytogenes	--	--

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, Macademanuss 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

HU 126 EK

Bestelleinheit:	1 Palette = 120 Kartons
Abmessungen L x B x H:	350 x 260 x 95 mm
Bruttogewicht:	3,8 kg / Karton 456 kg / Palette

7. Sonstiges

Zolltarifnummer: 16023119

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).