



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

E22/2140 Schweinsschnitzel Premium 3 kg 200 g

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Schweinsschnitzel paniert, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

e 3 kg

2.3 Zutaten

Schweinelachs (70 %), Semmelbrösel (*Weizenmehl*, Wasser, Hefe, Speisesalz unjodiert, *Weizenmalzmehl*, *Weizengluten*, pflanzliches Öl) *Hühnervollei*, Speisesalz unjodiert, Gewürze.

2.4 Besondere Hinweise:

Zubereitung in der Pfanne:

Die tiefgekühlten Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Öl 4-5 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung in der Fritteuse:

Die tiefgekühlten Schnitzel in ca. 165 °C heißem Fett 4-5 Minuten goldbraun backen.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	636 kJ / 151 kcal
Fett	4,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	9,4 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,2 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	goldbraune feine Panade mit typischen Blasen
Aussehen, Inneres	weißes Fleisch
Geruch, Geschmack	arttypisch, aromatisch
Konsistenz	knusprige Panade, saftiges zartes Fleisch

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
VU, QMS	IS, UL	VU, QMS
Version: 1.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 10.04.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\14 Schwein\PREMIUM\Schweinsschnitzel Premium_200 G_10.04.2014.Doc		

2.7 Mikrobiologie:

	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	1 x 10 ⁴ /g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ³ /g
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ⁴ /g
Salmonellen	nn / 25g
Listeria monocytogenes	nn / 25g

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	J	Weizen, Weizengluten
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	J	Vollei, Eiweiß
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

360	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

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

Lagertemperatur

mind. -18	°C
-----------	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

AT 40761 EG

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 120 Kartons
Abmessungen L x B x H:	24,5 cm x 30 cm x 13 cm
Bruttogewicht:	3,275 kg / Karton 393 kg / Palette

8. Sonstiges

EAN-Code: 9002242 921403
Zolltarifnummer: 16024919

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).