



# Produktspezifikation

FB 1.10

Version 03

## 1. Artikelbezeichnung

Hähnchenkeulen 10 kg

## 2. Produktbeschreibung:

### 2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Hähnchenkeulen, tiefgefroren

### 2.2 Packungsgröße:

10 kg

### 2.3 Zutaten

100 % Hähnchenkeulen

### 2.4 Besondere Hinweise:

Genusstauglichkeitskennzeichen: HR 61 EU

Ursprung: Kroatien

HALAL

### 2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energiewert	724 kJ / 174 kcal
Fett	11,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18,2 g
Salz	0,24 g

### 2.6 Sensorische Anforderungen:

<b>Aussehen, Äußeres</b>	Arttypisch
<b>Geruch, Geschmack</b>	Arttypisch
<b>Konsistenz</b>	Arttypisch

Erstellt: CE

Geprüft: CS

Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 1 von 4

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenkeulen 10 Kg HR.Docx



# Produktspezifikation

FB 1.10

Version 03

## 2.7 Mikrobiologie (DGHM):

Staphylococcus aureus/37° C	<10 <sup>2</sup>	HRN EN ISO 6888-1:2004 SOP Z-I-1/12 Revizija:02
Enterobacteriaceae /g/37° C	<10 <sup>3</sup>	HRN ISO 21528-2:2008
Sulfidoreducirajuće Clostridium	<10 <sup>2</sup>	HRN ISO 15213:2004 SOP Z-I-1/19 Revizija :02
Aerobe mezophile bakterien	<10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	HRN EN ISO 11290-2:1999/A1:2008

## 3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es werden keine Lebensmittel, Zutaten oder Hilfsstoffe eingesetzt, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden. Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht 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	

Erstellt: CE

Geprüft: CS

Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 2 von 4

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenkeulen 10 Kg HR.Docx



# Produktspezifikation

FB 1.10

Version 03

Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
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)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	

\*Kreuzkontaminationen werden durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden, können aber nicht ausgeschlossen werden.

## 5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

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

Restlaufzeit

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

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

## 6. Verpackung

Abmessung L x B x H:

Karton: 560 x 360 x 115 mm

Artikelnummer:	Größe:	EAN-CODE Karton:	Bestelleinheit:
H17/1599	200 g	9002242915990	1 Palette = 52 KTN
H17/7611	220 g	9002242976113	1 Palette = 52 KTN
H17/1610	240 g	9002242916102	1 Palette = 52 KTN
H17/2610	260 g	9002242926101	1 Palette = 52 KTN
H17/2954	280 g	9002242929546	1 Palette = 52 KTN

Erstellt: CE

Geprüft: CS


Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 3 von 4

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenkeulen 10 Kg HR.Docx

	<b>Produktspezifikation</b>	
	FB 1.10	Version 03

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).

Dieses Dokument kann elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am 22.11.2023

Erstellt: CE	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 4 von 4	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenkeulen 10 Kg HR.Docx		