



# Produktspezifikation



FB 1.10

Version 13

## 1. Artikelbezeichnung / Article description:

Schweinsschnitzel Premium / pork escalope premium

## 2. Produktbeschreibung / Product description:

### 2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)/ Generic term (referred to the Food Information regulation (EU) 1169/2011):

Schweineschnitzel, roh, flüssiggewürzt, paniert, tiefgekühlt / Pork escalope, raw, liquid-seasoned, breaded, frozen

### 2.2 Packungsgröße / Package size

1-10 kg

### 2.3 Zutaten / ingredients

69%-Schweinefleisch, 26% Panade [Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Hefe, Speisesalz, Wasser), **VOLLEI\***, **WEIZENMEHL**], Flüssigwürzung (Wasser, **WEIZENMEHL**, Speisesalz, Gewürze, Aromen).

Fleischherkunft: EU/AT

\* Bodenhaltung

69% pork loin, 26% breading (bread crumbs (**WHEAT FLOUR**, yeast, table salt, water), **WHOLE-EGG**, **WHEAT FLOUR**), liquid seasoning (water, **WHEAT FLOUR**, table salt, spices, aroma).

Meat origin: EU/AT

### 2.4 Besondere Hinweise/ special notes:

Zubereitung/preparation:

In der Pfanne/in the pan: Die tiefgekühlten Schnitzel in einer Pfanne, bei mittlerer Hitze, mit reichlich Öl ca. 7 - 9 Minuten goldbraun backen. / Fry the frozen escalopes in a pan on medium heat with oil for about 7-9 minutes till is golden brown.

In der Fritteuse/in the deep fryer: Die tiefgekühlten Schnitzel in ca. 165 °C heißem Fett 5 – 7 Minuten goldbraun backen. /

Fry the frozen escalope in 165°C hot oil for about 5-7 minutes.

Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgaren. Hygienevorschriften beachten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Cook the product thoroughly before eating. Observe hygiene regulations. Do not refreeze after defrosting.

Erstellt: ES

Geprüft: CS


Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 1 von 5

Gültig ab: 03.08.2022

I:\Produktion\IFS\Aktuelles QM-Handbuch\Endproduktspezifikationen\1.10 Produktspezifikation\_ Schweineschnitzel Premium E22-Xxxx De\_Engl.Docx

	<b>Produktspezifikation</b>		
	FB 1.10	Version 13	

**2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g/ Nutrition values per 100g:**

Energiewert / energy	621 kJ/147 kcal
Fett / fat davon gesättigte Fettsäuren / thereof saturated fat acids	3,0 g 1,2 g
Kohlenhydrate / carbohydrates davon Zucker / thereof sugar	13 g 3,4 g
Eiweiß / protein	17 g
Salz / salt	1,2 g

**2.6 Sensorische Anforderungen / sensory requirements:**

<b>Aussehen, Äußeres / Appearance, outside</b>	arttypisch / product typical
<b>Aussehen, Inneres / Appearance, inside</b>	arttypisch / product typical
<b>Geruch, Geschmack / odor, taste</b>	arttypisch / product typical
<b>Konsistenz / consistency</b>	arttypisch / product typical

**2.7 Mikrobiologie (DGHM) / microbiology:**


	<b>Warnwert / value (KbE*/g)</b>
Escherichia coli	1 x 10 <sup>3</sup> /g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>3</sup> /g
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 <sup>3</sup> /g
Salmonellen	nn / 25g
Listeria monocytogenes	1 x 10 <sup>2</sup> /g

**3. Gentechnologie / genetic technology:**

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. /

The product is marketed in accordance with the European and Austrian legislation. It is produced without the use of a GMO during manufacture. For the product, there is no need for a label according to Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003 as amended.


Erstellt: ES	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 2 von 5	Gültig ab: 03.08.2022
I:\Produktion\IFS\Aktuelles QM-Handbuch\Endproduktspezifikationen\1.10 Produktspezifikation_ Schweineschnitzel Premium E22-Xxxx De_Engl.Docx		

	<h1>Produktspezifikation</h1>		
	FB 1.10	Version 13	

#### 4. Allergene/allergens:

Allergene/allergens	Im Produkt enthalten J/N Contained in the product Y/N	Beschreibung des Allergens / description
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse / Grain including gluten and products thereof	<b>J / Y</b>	<i>Weizen (Gluten) / wheat (gluten)</i>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Shellfish and products of shellfish	<b>N</b>	
Eier und Eierzeugnisse / Eggs and products of eggs	<b>J / Y</b>	<i>Hühnervollei / whole egg</i>
Fisch und Fischerzeugnisse / fish and products of fish	<b>N</b>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products of peanuts	<b>N</b>	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soy and products of soy	<b>N</b>	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) / Milk and products of milk (including lactose)	<b>N</b>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan, para nut, pistachio, macadamia and Queensland nuts) and products made out of nuts	<b>N</b>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products of celery	<b>N</b>	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products of mustard	<b>N</b>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame and products of sesame seeds	<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) / Sulphur Dioxide (SO <sub>2</sub> ) and sulphite in a concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/L (than SO <sub>2</sub> denoted)	<b>N</b>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse / Lupines and products of lupines	<b>N</b>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Molluscs and products of molluscs	<b>N</b>	

Erstellt: ES	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 3 von 5	Gültig ab: 03.08.2022
I:\Produktion\IFS\Aktuelles QM-Handbuch\Endproduktspezifikationen\1.10 Produktspezifikation_ Schweineschnitzel Premium E22-Xxxx De_Engl.Docx		

	<h1>Produktspezifikation</h1>		
	FB 1.10	Version 13	

## 5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen / Shelf life and storage conditions

Gesamthaltbarkeit / total shelf life

540	Tage/days
-----	-----------

Restlaufzeit beim Kunden / Remaining shelf life at the customer

90	Tage/days
----	-----------

Lagertemperatur / storage temperature

-18	°C
-----	----

## 6. Genusstauglichkeitskennzeichen / health mark

AT 40761 EG
-------------

## 7. Verpackung / packaging

Art. Nr. /art.no.	EU/ AT	Größe /size	Gewicht Karton/ weight carton	EAN-CODE Karton	Bestelleinheit/or der unit	Karton je Lage/ carton per layer	Abmessungen L x B x H /dimensions l/w/h	Bruttogewicht Karton/gross weight carton	Bruttogewicht per Palette/ gross weight palet	Zolltarifnummer/ tariff number
E22/2173		80 g	1 x 3 kg	9002242921731	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,7 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2136		100 g	1 x 3 kg	9002242921366	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,7 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2163		120 g	1 x 3 kg	9002242921632	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/3337		120 g	1 x 3 kg	9002242933376	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2138		140 g	1 x 3 kg	9002242921380	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/3338		140 g	1 x 3 kg	9002242933383	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/8633		140 g	1 x 3 kg	9002242986334	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2139		160 g	1 x 3 kg	9002242921397	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/3339		160 g	1 x 3 kg	9002242933390	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2140		200 g	1 x 3 kg	9002242921403	2 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/3478		200 g	1 x 3 kg	9002242934786	3 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2369		250 g	1 x 3 kg	9002242923698	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
H22/2360		280 g	1 x 3 kg	9002242923605	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2341		300 g	1 x 3 kg	9002242923414	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2347		160 g	1 x 3,2 kg	9002242923476	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,466 kg	436 kg	16024919
E22/1000		180 g	1 x 3,24 kg	9002242910001	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,507 kg	441 kg	16024919

Erstellt: ES	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 4 von 5	Gültig ab: 03.08.2022
I:\Produktion\IFS\Aktuelles QM-Handbuch\Endproduktspezifikationen\1.10 Produktspezifikation_ Schweineschnitzel Premium E22-Xxxx De_Engl.Docx		



# Produktspezifikation



FB 1.10

Version 13

E22/3960		180 g	1 x 3,24 kg	9002242939606	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,507 kg	442 kg	16024919
E22/1001		220 g	1 x 3,52 kg	9002242910018	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,787 kg	474 kg	16024919
E22/2144		240 g	1 x 3,36 kg	9002242921441	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,627 kg	455 kg	16024919
E22/4407	AT	160 g	1 x 3 kg	9002242921397	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,7 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/4408	AT	200 g	1 x 3 kg	9002242921403	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,7 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,267 kg	412 kg	16024919
E22/2137		1000 g	10 x 1 kg	9002242921373	1 Pal = 48 Ktn.	4	38,5 x 28,5 cm x 23 cm	10,345 kg	497 kg	16024919
E22/3420		750 g	12 x 750 g	9002242934205	1 Pal = 42 Ktn.	6	39 cm x 39 cm x 23 cm	9,42 kg	416 kg	16024919
E22/3988		750 g	12 x 750 g	9002242939880	1 Pal = 42 Ktn.	6	39 cm x 39 cm x 23 cm	9,42 kg	416 kg	16024919
E22/3546			1 x 7 kg	9002242935462	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,374 kg	433 kg	16024919
E22/3648		100 g	1 x 7 kg	9002242936483	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,374 kg	433 kg	16024919
E22/3650		140 g	1 x 7 kg	9002242936506	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,374 kg	433 kg	16024919
E22/3651		160 g	1 x 7 kg	9002242936513	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,374 kg	433 kg	16024919
E22/3653		200 g	1 x 7 kg	9002242936537	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,374 kg	433 kg	16024919
E22/3654		220 g	1 x 7 kg	9002242936544	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,374 kg	433 kg	16024919
E22/3649		120 g	1 x 7,2 kg	9002242936490	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,574 kg	444 kg	16024919
E22/3652		180 g	1 x 7,2 kg	9002242936520	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,574 kg	444 kg	16024919
E22/2999		240 g	1 x 7,2 kg	9002242929997	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,574 kg	444 kg	16024919
E22/3990		350 g	1 x 7,35 kg	9002242939903	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,724 kg	453 kg	16024919
E22/3989		220 g	1 x 7,45 kg	9002242939897	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,824 kg	458 kg	16024919
E22/3519	AT	250 g	1 x 7,50 kg	9002242935196	1 Pal = 56 Ktn.	8	34,5 cm x 29,8 cm x 24 cm	7,874 kg	461 kg	16024919
E22/3727		80 g	1 x 8 kg	9002242937275		8				16024919
E22/3985	AT	180 g	1 x 3 kg	9002242939859		12				16024919
E22/4062	AT		8,75 kg	9002242940626		8				16024919

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). /

This product is manufactured in accordance with the HACCP principles and good manufacturing practice and complies with the legal provisions and limits of the EU and Austria, in particular regarding contaminants (heavy metals, aflatoxins, pesticides, PCBs).

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

This document can be sent electronically and does not require a signature for validity.

Erstellt am / created 24.02.2025

Erstellt: ES	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 5 von 5	Gültig ab: 03.08.2022
I:\Produktion\IFS\Aktuelles QM-Handbuch\Endproduktspezifikationen\1.10 Produktspezifikation_ Schweineschnitzel Premium E22-Xxxx De_Engl.Docx		