



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

Schweinsschnitzel Premium

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Schweinsschnitzel paniert, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

e 1 kg, e 3 kg, e 3,20 kg, e 3,24 kg, e 3,52 kg, e 3,36 kg, e 10 kg, e 14,08 kg

2.3 Zutaten

69 % Schweinskarree (= Schweinelachs), Panade (Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Hefe, Speisesalz, Wasser), **VOLLEI**, **WEIZENMEHL**), Flüssigwürzung (Wasser, Speisesalz, Gewürze, Aromen).
Fleischherkunft: EU

2.4 Besondere Hinweise:

Zubereitung in der Pfanne:

Die tiefgekühlten Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Öl ca. 7 - 9 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung in der Fritteuse:

Die tiefgekühlten Schnitzel in ca. 165 °C heißem Fett 5 – 7 Minuten goldbraun backen.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energie	636 kJ / 151 kcal
Fett	4,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	9,4 g
davon Zucker	4,6 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	arttypisch
Geruch, Geschmack	arttypisch, aromatisch
Konsistenz	knusprige Panade, saftiges zartes Fleisch

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
QM	IS, UL	QM
Version: 7.0	Seite 1 von 4	Gültig ab: 30.10.2018
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\14 Schwein\PREMIUM\Schweinsschnitzerl Premium_30.10.2018.Doc		

2.7 .Mikrobiologie (DGHM):

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

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

540	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

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

Lagertemperatur

mind. -18	°C
-----------	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

AT 40761 EG

7. Verpackungen

7.1 Premium Ware

Art. Nr.	Größe	Gewicht Karton	EAN-CODE Karton	Bestelleinheit	Karton je Lage	Abmessungen L x B x H	Bruttogewicht pro Karton	Bruttogewicht per Palette	Zolltarifnummer
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	9002242921335	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
E22/2138	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
E22/2139	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
E22/2140	200 g	1 x 3 kg	9002242921403	1 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	9002242010008	1 Pal = 120 Ktn.	12	29,9 cm x 25,7 cm x 14,9 cm	3,507 kg	441 kg	16024919
E22/1001	220 g	1 x 3,52 kg	9002242021448	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
E22/2687	240 g	1 x 10 kg	9002242926873	1 Pal = 40 Ktn.	4	38,5 cm x 28,5 cm x 23 cm	10,345 kg	434 kg	16024919
H22/7300	1000 g	10 x 1 kg	9002242973006	1 Pal = 48 Ktn.	4	38,5 x 28,5 cm x 23 cm	10,345 kg	497 kg	16024919
E22/3420		12 x 750 g	9002242934205	1 Pal = 42 Ktn.	6	39 cm x 39 cm x 23 cm	9,42 kg	416 kg	16024919

7.2 B-Ware

Art.Nr.	Größe	Gewicht Karton	EAN-CODE Karton	Bestelleinheit	Karton je Lage	Abmessungen L x B x H	Bruttogewicht pro Karton	Bruttogewicht per Palette	Zolltarifnummer
E22/2137	1000 g	10 x 1 kg	9002242921373	1 Pal = 48 Ktn.	4	59,5 cm x 39 cm x 10 cm	10,48 kg	520 kg	16024919
E22/2243	10 kg	1 x 10 kg	9002242922431	1 Pal = 48 Ktn.	4	59,5 cm x 39 cm x 10 cm	10,48 kg	520 kg	16024919
E22/3546		1 x 7 kg	9002242935462	1 Pal = 56 Ktn.	8	35,2 cm x 30,5 x 25,2 cm	7,5 kg	440 kg	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).