



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

Putenfilet pan. 3 kg

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Putenfilet paniert, vorgebacken und gegart, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

€ 3 kg, 10 x € 1 kg

2.3 Zutaten

Putenbrustfilet 57 %, Panademischung [Semmelbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe, Gewürz (Paprika)), **Weizenmehl**, Nasspanade (**Weizenmehl**, Wasser)], pflanzliches Öl (Rapsöl), Wasser, Salz, Säureregulatoren (Diphosphate, Triphosphate), weißer Pfeffer.

2.4 Besondere Hinweise:

Zubereitung

Backofen: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt im Backofen bei 200°C für 7-9 Minuten. Bei Bedarf wenden.

Fritteuse: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für 2-3 Minuten in Öl bei 180°C.

Mikrowelle: Backen Sie das gefrorene Produkt in der Mikrowelle für 1-2 Minuten. Um eine besonders knusprige Kruste zu erhalten Grillfunktion verwenden.

Pfanne: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in einer Pfanne mit wenig Öl auf mittlerer Hitze für 2-3 Minuten.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energie	784 kJ / 187 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,2 g 0,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	17,8 g 1,6 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,0 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	goldgelbe Farbe der Panade
Aussehen, Inneres	arttypisch
Geruch, Geschmack	charakteristisch für panierte Produkte, angenehm leicht gewürzt
Konsistenz	arttypisch

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
MZ	IS, UL	MZ
Version: 5.0	Seite 1 von 3	Gültig ab: 01.03.2018
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\10 Pute\PANIERTE Ware\Putenfilet Pan.3 Kg_01.03.2018.Doc		

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Listeria monocytogenes	abwesend in 25 g
Salmonella sp.	abwesend in 25 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	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	J	Weizenmehl
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	
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

- 18	°C
------	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

HR 61 EU

Art. Nr.	Größe	Ktn Gewicht	EAN-CODE Karton	Bestelleinheit	Karton je Lage	Abmessungen L x B x H	Bruttogewicht per Karton	Bruttogewicht per Palette	Zolltarifnummer
H16/1570	70-90 g	3 kg	9002242915709	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
H16/1545	90-110 g	3 kg	9002242915457	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
E16/5941	120 g	3 kg	9002242959413	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
E16/5946	150 g	3 kg	9002242959468	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
E16/5943	180 g	3 kg	9002242959437	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
H16/2981	250 g	3 kg	9002242929812	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
H16/2273	300 g	3 kg	9002242922738	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
H16/7751	1000 g	10 kg	9002242977516	1 Pal = 52 Ktn	13 Ktn		10,565 kg	549,38 kg	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).