



Edt am Stömerberg 2  
4673 Gaspoltshofen

# Produktspezifikation

FB 1.10

Version 02

## 1. Artikelbezeichnung

Hähnchenfilet 3 kg Premium

## 2. Produktbeschreibung:

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

Hähnchenbrustfilets wie gewachsen, paniert mit Vollei und Semmelbrösel, vorgebacken und gegart, tiefgefroren

### 2.2 Packungsgröße:

1 x 3 kg

### 2.3 Zutaten

Hähnchenbrustfilet (57 %), Panadenmischung (Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Salz, Hefe, Gewürz (Paprika)), **WEIZENMEHL**, pasteurisierte EIER (Kaliumsorbat, Citronensäure), Nasspanade (**WEIZENMEHL** und Wasser), Pflanzenöl (Rapsöl), Wasser, Salz, Säureregulatoren (Diphosphate, Triphosphate), weißer Pfeffer.

### 2.4 Besondere Hinweise:

**Zubereitung: Backofen:** Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 7-9 Minuten knusprig backen.

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

**Mikrowelle:** Tiefgefrorene Hähnchenschnitzel ca. 1-2 Minuten erhitzen. Wenn möglich, Grillfunktion verwenden.

**Pfanne:** In Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 3 Minuten goldgelb backen.

**Ursprung:** Kroatien

**Veterinärnummer:** HR 61 EU

### 2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energiewert	964 kJ / 230 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g 1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	20 g <0,1 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,3 g

Erstellt: CE

Geprüft: CS

Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 1 von 3

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenfilet Premium 3 Kg, 24.08.2023.Docx



Edt am Stömerberg 2  
4673 Gaspoltshofen

# Produktspezifikation

FB 1.10

Version 02

## 2.6 Sensorische Anforderungen:

<b>Aussehen, Äußeres</b>	Gold-braune Panade
<b>Geruch, Geschmack</b>	Artypisch, leicht würzig, angenehm
<b>Konsistenz</b>	arttypisch

## 2.7 Mikrobiologie (DGHM):

	<b>Warnwert KbE/g</b>
Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar in 25 g
Salmonella	Nicht nachweisbar in 25 g

## 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:

<b>Allergene</b>	<b>Im Produkt enthalten J/N</b>	<b>Beschreibung des Allergens</b>
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>J</b>	<i>Weizenmehl</i>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>N</b>	
Eier und Eierzeugnisse	<b>J</b>	<i>Pasteurisierte Eier</i>
Fisch und Fischerzeugnisse	<b>N</b>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<b>N</b>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<b>N*</b>	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>N*</b>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>N</b>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>N*</b>	
Senf und Senferzeugnisse	<b>N</b>	

Erstellt: CE

Geprüft: CS

Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 2 von 3

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenfilet Premium 3 Kg, 24.08.2023.Docx



Edt am Stömerberg 2  
4673 Gaspoltshofen

# Produktspezifikation

FB 1.10

Version 02

Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<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)	<b>N</b>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<b>N</b>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<b>N</b>	

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

## 5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

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

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

## 6. Verpackung

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
<b>Premium Ware</b>									
H17/2194	90-110 g	3 kg	9002242921946	1 Pal = 156 Ktn.	12 Ktn	28,5 x 23,0 x 13,0 cm	3,275 kg	510,9 kg	16023219
H17/2149	120 g	3 kg	9002242921496	1 Pal = 156 Ktn.	12 Ktn	28,5 x 23,0 x 13,0 cm	3,275 kg	510,9 kg	16023219
H17/2855	140 g	3 kg	9002242928556	1 Pal = 156 Ktn.	12 Ktn	28,5 x 23,0 x 13,0 cm	3,275 kg	510,9 kg	16023219
H17/5425	160 g	3,2 kg	9002242954258	1 Pal = 156 Ktn.	12 Ktn	28,5 x 23,0 x 13,0 cm	3,475 kg	542,1 kg	16023219

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 24.08.2023

Erstellt: CE	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 3 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-Xxxx Hähnchenfilet Premium 3 Kg, 24.08.2023.Docx		