



**PRODUKTSPEZIFIKATION**

|  |   |  |                     |
|--|---|--|---------------------|
| <b>Produktbezeichnung</b><br><i>Nomination</i>                           | <b>Hähnchen Form-Nuggets im Backteig</b><br><b>gegart -TK- „PERDIX“</b>   |  |                     |
| <b>Art.Nr. / EAN</b>   | 88120025  | Beutel: 5705518428852<br>Karton: 7891515868901 |                     |
| <b>Produktbeschreibung</b><br><i>Detail Nomination</i>                   | Saftig zartes Hähnchen-Brustfilet fein zerkleinert, in ca. 20g schwere Stücke geformt, umhüllt von goldgelben Backteig, lose tiefgefroren.  |  |                     |
| <b>Anwendungsbereich</b><br><i>Application area</i>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produkt für alle Bevölkerungsgruppen.</li> <li>➤ Produkt tiefgefroren verarbeiten.</li> <li>➤ Heiß oder kalt zu verzehren.</li> </ul>  |  |                     |
| <b>Zubereitungsempfehlung</b><br><i>Preparation</i>                      | <p><b>Friteuse:</b> bei 170°C ca.3 Minuten<br/><b>Kombidämpfer/ Backofen:</b> bei 180°C ca.15 Minuten.</p> <p>Geflügel immer durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt die gelegentliche Anwesenheit von Knochen- oder Knorpelresten nicht völlig auszuschließen ist. Dies ist kein Grund zur Reklamation.</p>   |  |                     |
| <b>Zutataufzählung</b><br><i>Ingredients</i>                             | Hähnchenfleisch 55%, Panade (Wasser, Weizenmehl, Maisstärke, Sojaprotein, Maismehl, Salz, Sojafettpulver, Gluten, entrahmtes Milchpulver, Eipulver, Senfpulver, Pfeffer, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel: Natriumdiphosphat (E450i), Natriumbicarbonat (E500ii), Stabilisator: Guarkernmehl (E412), Wasser, pflanzliches Öl, Zwieback (Weizenmehl, Salz und Hefe) Maniokstärke, Salz, Zucker, Weizentrentrose, modifizierte Maisstärke, Molke, Stabilisator: Natriumdiphosphat (E450i), entrahmtes Milchpulver, Hühneraroma, Sojaprotein. |  |                     |
| <b>Mikrobiologische Daten</b><br><i>Microbiological Data</i>             | Parameter:  | Wert/Value<br>KBE/g (CFU/g)                    | Warnwerte           |
|  | Gesamtkeimzahl (aerob)  | 5 x 10   | 1 x 10 <sup>2</sup> |
|  | Enterobacteriaceae:   |  |                     |
|  | Escherichia coli:   | 5 x 10   | 1 x 10 <sup>2</sup> |
|  | Salmonellen:  | nicht nachweisbar                              | n. n. in 25g        |
|  | Staphylococcaceae (koagläse positiv):   | 5 x 10 <sup>2</sup>                            | 1 x 10 <sup>3</sup> |
|  | Pseudomonaden:  |  |                     |
| <b>Chemische Parameter (Richtwerte)</b><br><i>Chemical Parameter</i>     | Brennwert:  | 237 kcal                                       | Berechnet           |
|  | Protein:  | 12,0g  | (N x 6,25)          |
|  | Kohlenhydrate:  | 13,0g  | Berechnet           |
|  | Fett:   | 11,0g  | (Weibull/Stoldt)    |
| <b>Physikalische Parameter (Richtwerte)</b><br><i>Physical Parameter</i> | Gewichtsverlust durch Gefrierlagerung möglich.<br>Gewichtsverlust durch Garen möglich.  |  |                     |



|  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| <b>Temperaturen gemäß Gesetzgebung</b><br><i>Temperatures according to law</i>     | Lagerung:   | tiefgefroren bei mindestens –18°C |
|  | Transport:  | tiefgefroren bei mindestens –18°C |
|  | Verkauf:  | tiefgefroren bei mindestens –18°C |
| <b>Farbe / Aussehen</b><br><i>Colour / Appearance</i>                              | Fein zerkleinertes Hähnchenbrustfilet, geformt, umhüllt von einer goldgelben Panade.  |                                   |
| <b>Geruch</b><br><i>Smell</i>  | Frisch, jedoch neutral in der Würzung, arttypisch.  |                                   |
| <b>Geschmack</b><br><i>Taste</i>   | Frisch, arttypisch.   |                                   |
| <b>Konsistenz</b><br><i>Texture</i>  | Panade angenehm mit guter Haftung am Produkt. Filetfleisch vollmundig im Biss und hell in der Fleischfarbe, arttypisch.   |                                   |
| <b>Verpackungseinheit pro Palette</b><br><i>Units</i>                              | 150 Kartons á 3 x 1kg / 15 Lagen á 10 Kartons   |                                   |
| <b>Verpackung</b><br><i>Packing</i>  | <b>Umhüllung:</b> PE – LD Folienbeutel transparent<br><b>Transportbehälter:</b> Vollpappenkarton – weißer neutraler Deckel - Etikett<br><ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Palette umwickelt mit Stretchfolie</li> <li>➤ Verpackungsmaterialien entsprechend vollinhaltlich der EG-Verordnung Nr. 1935/2004</li> </ul>  |                                   |
| <b>Haltbarkeit</b><br><i>Shelf life</i>  | Bei -18° C mindestens haltbar: 18 Monate<br>Restlaufzeit: 10 Monate   |                                   |
| <b>Allergiepotential</b><br><i>Allergy potential</i>                               | Weizen (Gluten), Soja, E450, E451ii, Laktose, Senf, Eier.   |                                   |
| <b>GVO-Potential</b>   | Nach unserem Kenntnisstand enthält das Produkt kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG-Richtlinien EG 1829/2003 und EG 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist. Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierenden oder ähnlichen Strahlen unterzogen.   |                                   |
| <b>Mitgeltende gesetzliche Vorgaben</b><br><i>con-currently legal requirements</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LMBG</li> <li>➤ LMHV</li> <li>➤ LMVV</li> <li>➤ Rückstandshöchstmengenverordnung</li> <li>➤ Fleischhygieneverordnung</li> <li>➤ Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</li> <li>➤ Gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (EG 1829/2003)</li> <li>➤ EG-Verordnung Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln</li> <li>➤ Richtlinie 2003/89/EG des EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Allergene.</li> </ul> |                                   |

Ilka Maul

-----  
Bearbeiter

29.10.2012 i. A. **Ilka Maul**

-----  
Datum / Unterschrift