



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 27.01.2009

Version: 17

1. Produktbezeichnung

Artikel-Nr: 420200

Artikelbezeichnung: Entenbrust "Smoked", ca. 180 - 200 g

(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMKV): Gegrat & geräucherte Entenbrust, küchenfertig zubereitet unter Verwendung von Flüssigwürze, tiefgekühlt

Physikalischer Zustand: gegart

Produktauslobung: Edler Genuss - Gegrartes und mild geräuchertes Entenbrustfilet, saftig mit Flüssigwürze harmonisch verfeinert

2. Deklaration

Zutaten: Entenbrustfilet 95%, Flüssigwürze (Wasser, Salz, Zucker, Sojaweiß, Tapiokastärke, Gewürze, Stabilisator (gemäß LMKV) (Diphosphat), Antioxidationsmittel (Natriumisoascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit))

3. Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert (kJ): 994
 Brennwert (kcal): 239
 Eiweiß [g]: 15,4
 Kohlenhydrate [g]: 5,9
 Fett [g]: 17,1
 Broteinheiten [BE]: 0,5

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen (Toleranz: +/- 15%)

4. Allergene

	Enthaltene Allergene	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme) : sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse :	Sojaweiß	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben	-	Nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse :	-	Nein
Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßer) und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	Nein

["-" = nicht in der Rezeptur enthalten]



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum: 27.01.2009

Version: 17

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten / bei loser Abgabe

Farbstoff:	-
Konservierungsstoff:	Natriumnitrit
Antioxidationsmittel:	Natriumisoascorbat
Geschmacksverstärker	-
geschwefelt:	-
geschwärzt:	-
gewachst:	-
Süßungsmittel:	-
Phosphat:	Diphosphat

"-" = nicht enthalten gemäß Zusatzstoff-ZulassungsVO §9]

6. Zubereitungs-empfehlungen



Kombi-dämpfer: Entenbrust auf ein geeignetes Blech setzen (evtl. mit Sauce oder Fond angießen) und ca. 8 - 15 Minuten bis auf 75°C Kerntemperatur erhitzen.



Pfanne: Mit Soße oder Fond angießen und ca. 8 - 15 Minuten bis auf 75°C Kerntemperatur erhitzen.



Backofen: Entenbrust auf ein geeignetes Blech setzen und ca. 8 - 15 Minuten bis auf 75°C Kerntemperatur erhitzen.



Mikrowelle: Zwei Entenbrustfilets bei ca. 650 Watt ca. 7 - 9 Minuten erhitzen.

Allgemeine Hinweise: Produkt nur durchgegart verzehren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen!

7. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE / g]

	Einheit [KBE/g]
Aerobe Gesamtkeimzahl:	100.000
Enterobacteriaceae:	500
E coli:	10
Staphylococcus aureus:	10
Schimmelpilze:	
Hefen:	
Salmonellen:	neg. in 25g
Listerien:	neg. in 25g

8. Bestelleinheit / Logistische Daten

Inhalt:	20 x ca. 180 - 200 g
Netto Gewicht (g):	3.800
Brutto Gewicht (g):	4.178
Tara Gewicht (g):	378
Karton-Abmessungen (in mm):	400 x 298 x 120
EAN Code (Bestelleinheit):	4001342202004
EAN Code (Wiederverkaufseinheit):	-
Karton / Lage:	8
Lagen / Palette:	11
Anzahl Kartons / Palette:	88
Gesamtgewicht (kg):	367,664
Lagerbedingungen:	Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter
Mindestrelaufzeit bei Anlieferung:	4 Monate

9. Allgemeine Erklärungen

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches - LFGB, allen gültigen europäischen Gesetzen und deren Folgeverordnungen sowie der Bedarfsgegenstandsverordnung (BGV). Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden, die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich.

Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.

Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die ausserhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann.

Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.