



Produktspezifikation

Puten Roulade Hausfrauenart tiefgefroren

1. Angaben zum Lieferanten:

Lieferant : Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost
Handels GmbH & Co. KG

Straße : Heinrich-Beckermann-Str. 8

PLZ / Ort : 49692 Cappeln

Telefon : 04478 / 89-0

Telefax: : 04478 / 89-45

Ansprechpartner : Vertrieb: Herr Ludmann 04478 / 89-33
Herr Boller 04478 / 89-32

Qualitätsmanagement: Herr Dr. Dahms 05954 / 9215-32
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierung

Artikelbezeichnung : Puten Roulade Hausfrauenart

Artikelauslobung : Putenbrustfilet mit 8% Flüssigwürzung und einer Füllung aus geräuchertem Bauchspeck, Zwiebeln und Senf. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 150g = Artikel-Nr.: 6300
170g = Artikel-Nr.: 6307

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Putenbrustfilet 74%, Füllung 13% (Bauchspeck geräuchert, Zwiebeln, Senf) Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Gewürze, gehärtetes Pflanzenfett, Kräuter, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Würzmischung

Aussehen

Roh : Putenbrustfilet, wie gewachsen und mit feinem Bindegewebe durchzogen, gefüllt mit Bauchspeck, Zwiebeln und Senf

Gegart : helles Geflügelfleisch mit typischen Bräunungsstellen, im Anschnitt ist die Füllung zu erkennen

Geruch/ Geschmack : arttypisch nach Putenfleisch und Räucherspeck, mit würziger Kräuternote

Konsistenz : zart, saftig, schnittfest

3. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : 3000g Toleranzwerte:
Tu1 :45g TU2 : 90g

Einzelgewicht : 150g Toleranzwerte: +/- 10g

4. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 108kcal / 453kJ

Eiweiß : 18,0g

Kohlenhydrate : 1,0g

Fett: : 3,5g



Produktspezifikation

Puten Roulade Hausfrauenart tiefgefroren

b) Mikrobiologische Grenzwerte

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
Kolibakterien	5	2	$5 \times 10^2 / \text{g}$	$5 \times 10^3 / \text{g}$
Koagulasepositive Staphylokokken	5	1	$5 \times 10^2 / \text{g}$	$5 \times 10^3 / \text{g}$
Salmonellen	5	0	Nicht feststellbar in 25g	
Enterobakterien	5	3	5×10^4	5×10^5
Gesamtkeimzahl	5	3	5×10^5	2×10^6

n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen.

5. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate
Restlaufzeit : 8 Monate

6. Verpackung:

Verpackungsgröße : 3000g
Nettogewicht : 3000g
Verpackungsmaße : 365x295x75mm
Verpackungsstoff : Vollpapp – Karton mit PE – Folie ausgelegt
Tara : ca. 350g

7. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3350g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 160
Lagen / Europalette : 20
Kartons / Lage : 8
Maße Europalette : 80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 560kg
Palettenhöhe : ca. 1,80m

Transport- und Lagerbedingungen:

Lagertemperatur : < - 18°C
Während des : < - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)
Versands

Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Dieses Produkt entspricht den zur Zeit gültigen EU-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 und 1333/2008.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



Produktspezifikation

Puten Roulade Hausfrauenart tiefgefroren

Allergene Inhaltsstoffe:

Allergene Stoffe	Enthalten Ja / Nein
1. Glutenhaltiges Getreide (gemäß Anhang IIIa der EG Richtlinie 2003/89 vom 10.11.2003)	Nein
2. Krebstiere und Krebserzeugnisse	Nein
3. Eier und Eierzeugnisse	Nein
4. Fisch und Fischerzeugnisse	Nein
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
6. Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
7. Milch und Milcherzeugnisse	Nein
8. Schalenfrüchte (gemäß Anhang IIIa der EG Richtlinie 2003/89 vom 10.11.2003)	Nein
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
10. Senf und Senferzeugnisse	Ja
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ² angegeben	Nein
13. Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein

Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Puten Rouladen bei mittlerer Hitze ca. 15 – 20 Minuten von jeder Seite braten.
- In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Puten Rouladen bei 160 °C-max. 200 °C ca. 20-30 Minuten frittieren

Hinweise:

- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 19.06.2013

