



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60682
Ersetzt die Fassung
vom: 00.00.0000
Seite 1 von 4

Jägerschnitte 70 g

Knusprig panierte Jagdwurstscheibe, gegart und tiefgefroren

Artikelnummer: 60682

EAN: 4016826606827

1. Produktbeschreibung

Herzhafte Jagdwurst in Scheiben, knusprig paniert und fertig gebraten, tiefgefroren.

2. Zusammensetzung

Zutaten: 64% Schweinefleisch, **Weizenmehl**, Hefe, Paprika, Curcuma, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Trinkwasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Säureregulator: Natriumcitrat, Kartoffelstärke, pflanzliches Fett (Rapsöl).

3. Durchschnittliche Nährwertangaben

Werte:	Angaben pro 100 g Produkt
Energie:	1069 kJ / 257 kcal
Fett:	19,8 g
Gesättigte Fettsäuren:	7,7 g
Kohlenhydrate:	6,3 g
Zucker:	1,1 g
Eiweiß:	13,5 g
Salz:	1,83 g

4. Zubereitungsempfehlung

In der Pfanne: Die tiefgefrorene Jägerschnitte in wenig Fett bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten von beiden Seiten erwärmen.

In der Friteuse: Die tiefgefrorene Jägerschnitte bei 170 °C 3 bis 4 Minuten frittieren.



Produktspezifikation

HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60682
Ersetzt die Fassung
vom: 00.00.0000
Seite 2 von 4

Jägerschnitte 70 g

Knusprig panierte Jagdwurstscheibe, gegart und tiefgefroren

5. Verbraucherhinweise

Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren. Gefrosten verarbeiten. Nur im vollständig durcherhitzten Zustand verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

6. Verpackung und Lagerung

Gewicht pro Stück:	70 g
Kartoninhalt:	ca. 100 x ca. 70 g
Gesamtgewicht/Karton:	7000 g
Kartonmaße/Gewicht:	425 x 330 x 140 mm/610 g
Paletteninhalt:	66 Karton (11 Lagen a 6 Karton)
Kennzeichnung:	Inhalt, Chargennummer und MHD
MHD:	12 Monate ab Herstellung
Garantierte Restlaufzeit:	9 Monate bei Anlieferung
Lagerungs- und Transporttemperatur:	bei mindestens - 18 °C

7. Qualitätsanforderungen

Sensorik:	
Aussehen:	arttypisch mit gut haftender Panade
Geschmack:	herzhaft, würzig, pikant
Geruch:	dito
Konsistenz:	saftig mit gut haftender Panade

Mikrobiologische Werte:		
	Richtwerte	Warnwerte
Aerobe Gesamtkeimzahl/g:	10 ⁶ KbE/g	10 ⁷ KbE/g
Escherichia coli/g:	500 KbE/g	5000 KbE/g
Salmonellen/25 g:	-	n.n. in 10 g (5 Proben)



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60682
Ersetzt die Fassung
vom: 00.00.0000
Seite 3 von 4

Jägerschnitte 70 g
Knusprig panierte Jagdwurstscheibe, gegart und tiefgefroren

8. Allergene (Zutaten gemäß Richtlinie 2003/89/EG und Zusatzstoffe nach LMIV)

Das Produkt enthält	ja	nein	in Spuren	Zutat und Herkunft
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)	X			Weizenmehl
Krebstiere und -erzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse			X	Vollei
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		X		
Soja und Sojaerzeugnisse (inkl. Raffinierter Öle)		X		
Milch und Milchprodukte (einschließlich Lactose)		X		
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Peccanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			X	Gewürzsalz
Senf und Senferzeugnisse			X	Senf
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfid > 10 mg/kg bzw. 10 ml/l als SO ₂		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

Das Produkt enthält	ja	nein	Zutat und Herkunft
Mit Farbstoff		X	
Mit Konservierungsmittel	X		Natriumnitrit
Mit Antioxidationsmittel		x	
Mit Geschmacksverstärker		X	
Mit Süßungsmitteln		X	
Mit einer Zuckerart	X		Dextrose
Enthält eine Phenylalaninquelle		X	
Mit Phosphaten		X	
geschwärzt		X	
Mit Fettglasur		X	
gewachst		X	
geschwefelt		X	



Produktspezifikation
HAGEN Feinkost GmbH

Artikelnr.: 60682
Ersetzt die Fassung
vom: 00.00.0000
Seite 4 von 4

Jägerschnitte 70 g
Knusprig panierte Jagdwurstscheibe, gegart und tiefgefroren

9. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Der Lieferant garantiert, dass die verwendeten Rohstoffe den geltenden Vorschriften des deutschen und des EU-Lebensmittelrechts entsprechen. Die Erzeugnisse werden unter einwandfreien Bedingungen hergestellt und gelagert, so dass die Produktsicherheit innerhalb des festgelegten Haltbarkeitszeitraums gewährleistet ist, das Fremdkörperisiko nach menschlichem Ermessen ausgeschlossen ist und das Auftreten von krankmachenden Stoffen als ausgeschlossen gilt. Der Produktionsbetrieb unterliegt der ständigen Überwachung durch ein betriebseigenes Qualitätsmanagement sowie durch die Überwachungsbehörde gemäß dem nationalen und EU-Recht.

Erstellt:	am: 01.06.2018	Peggy Schneider /Qualitätsbeauftragte
Geprüft und Freigegeben:	zum: 01.06.2018	Martin A. Hagen/Geschäftsführer

- Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. -