



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum : 11.10.2014

Version : 7

1. Produkt- bezeichnung

Artikel-Nr: 60412
Artikelbezeichnung: Hähnchenbrustfilet 1/2 , ohne Haut, ohne Knochen,
 ohne Innenfilet natur/trocken
 (Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMKV) Tiefgekühlt
Kalibrierung: 130 g [120 – 140 gr.]
Physikalischer Zustand: roh
Produktauslobung: lose rollend gefrostet

2. Deklaration

Zutaten: 100% Hähnchenbrustfilet ohne Zusätze
 (gemäß LMKV)
Ursprung: Rumänien
Schlachtbetrieb: RO245/RO210/RO69
Zertifizierungen: BRC; iFS; ISO; haccp; Halal

3. Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert (kJ): 438
Brennwert (kcal): 105
Eiweiß (g): 23,0 [+/- 2%]
Kohlenhydrate (g): 0,5 [0,5%]
Fett (g): 2,0 [max. 2%]
Wasser (g): 74,0 [+/- 1%]
Konsistenz: fest
 Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen (Toleranz +/- 15%)

4. Allergene

		Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme): sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	- k.Angaben	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte: Erzeugnisse	- k.Angaben	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss) und: daraus hergestellte Erzeugnisse	- k.Angaben	Nein



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum : 11.10.2014

Version : 7

Kreuzkontamination möglich

4.Allergene	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder: 10mg/l als SO2 angegeben	- k.Angaben	Nein
	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse:	- k.Angaben	Nein
	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler) und daraus hergestellte Erzeugnisse	- k.Angaben	Nein

5.Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten /bei loser Abgabe	Farbstoff:	-	nicht enthalten
	Konservierungsstoff:	-	nicht enthalten
	Antioxidationsmittel:	-	nicht enthalten
	Geschmacksverstärker:	-	nicht enthalten
	geschwefelt:	-	nicht enthalten
	geschwärzt:	-	nicht enthalten
	gewachst:	-	nicht enthalten
	Süßungsmittel:	-	nicht enthalten
	Phosphat:	-	nicht enthalten

6.Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]	Einh. [KBE/g]		Physikalische Defekte	Parameter	Ziel	Toleranz
	Aerobe Gesamtkeimzahl:	1.000.000			Fremdstoffe Incl.Federn	Null
Enterobacteriaceae:	<10,000		Blutgerinsel	Null	>7mm, 1 per 10 kg <7mm, 2 per 10 kg	
E coli:	< 100		Knochen	Null	<7mm, 1 per 10 kg	
Staphylococcus aureus:	< 100		Knorpel /Sehnen Cartilage	Null	5-12mm, 1 per 10 kg <5mm, 1 per 10 kg	
Schimmelpilze:	< 500		Venen	Null	>10mm, 1 per 5 kg	
Hefen:	< 500		Häufigkeit der Prüfung [jede Stunde]			
Salmonellen:	Neg. in 25 g					
Listerien:	Neg. in 0,01 g					

7. Bestelleinheit Logistische Daten

Inhalt Verkaufseinheit:	ca. 38 Stück á 130gr.
Netto Gewicht (kg):	5,000 Kg
Brutto Gewicht (kg):	5,295 Kg
Tara Gewicht (kg):	0,295
Karton-Abmessungen (mm):	380 x 285 x 120
EAN Code (Bestelleinheit):	60412003
Karton/Lage:	10
Lagen/Palette:	12
Anzahl Kartons/Palette:	120
Gesamtgewicht (kg):	600
Lagerbedingungen:	Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:	12 Monate [18 Monate vom Produktionsdatum]

8. Produktfoto



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 Bedarfsgegenständeverordnung (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.

Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Nicht zum Rohverzehr geeignet! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen!