

		Seite 1 von 1
	PRODUKTSPEZIFIKATION	Ausgabe 1
	L-S-80606P/01	gültig ab: 01.08.2014
Datum: 01.08.14	geprüft: Datum:	freigegeben: Datum:

Artikel Hähnchenformschnitzel 1000 g, GV-Abpackung zu 10 kg

Verkehrsbezeichnung Hähnchenformschnitzel, Fleischerzeugnis aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Artikelnummer 80606
EAN 4043129806067

Überschreibung Hähnchenformschnitzel, in einer knusprigen Panade; zusammengefügt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, frei von Federn, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand, gleichmäßig geformt, paniert, vollständig durchgegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 1000 g

Deklaration der Zutaten auf der Verpackung Zutaten: 38 % flüssig gewürztes Hähnchenfleisch (92 % Hähnchenfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, **Laktose**, Trockenglucose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphat), Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, modifizierte Stärken (**Weizen**, Mais), Speisesalz, Paprika, Hefe), Rapsöl, Hähnchenhaut, **Sojaweiweißisolat**, **Weizenmehl** Kann Spuren von **Sellerie** und **Sesam** enthalten.

Zubereitungsanleitung Geflügelfleisch nur ganz durcherhitzt verzehren.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Im Backofen Das tiefgefrorene, vorgebratenen panierte Hähnchenfleisch flach in die Mitte eines mit Dauerbackfolie belegten Backbleches legen und in einem auf 200°C vorgeheizten Backofen (Umluft ca. 180°C) in der obersten Schiene für ca. 20 Minuten backen. Während der Backzeit das panierte Hähnchenfleisch mehrfach vorsichtig wenden.
In der Pfanne Das tiefgefrorene, vorgebratenen panierte Hähnchenfleisch in einer heißen Pfanne mit ausreichend Fett ca. 8 – 10 Minuten braten. Das panierte Hähnchenfleisch während des Bratens mehrfach wenden.

Herkunftsland der Rohware Südamerika, EU, Thailand

Kalibrierung Stückgewicht ca. 125 g

Sensorik
Aussehen im gegarten Zustand Oberfläche: rötlich-helle Panade, ohne Kahlstellen, Fleisch vollständig von Panade umhüllt; Fleisch: Oberfläche im Anschnitt beige bis blaß-rosa, Fleisch vollständig durchgegart, frei von Gefrierbrand
Geruch (gegart) arttypisch, frei von Fremdgeschmack
Geschmack (gegart) arttypisch, frisch, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz (gegart) zart, saftig, nicht zäh oder trocken

Mikrobiologische Angaben	Richtwert	Grenzwert
(Analysemethoden nach § 64 LFGB und Schweizer Lebensmittelbuch)		
GKZ, mesophil aerob	$\leq 1 \times 10^6$ KBE/g	-
Enterobakterien	$\leq 5 \times 10^2$ KBE/g	5×10^3 KBE/g
Escherichia coli	$\leq 1 \times 10^1$ KBE/g	1×10^2 KBE/g
Listeria monocytogenes	n. n. in 25 g	1×10^2 KBE/g
Staphylococcus aureus	$\leq 1 \times 10^2$ KBE/g	1×10^3 KBE/g
Salmonellen	-	n. n. in 25 g

Physikalische/chemische Angaben Fremdwassergehalt Max. 8 %

(Analysemethoden nach § 64 LFGB und Schweizer Lebensmittelbuch)

Verpackung Kunststoffbeutel, bedruckt 10 g

Codierung MHD in Monat und Jahr, interne Chargencodierung

Umverpackung Umkarton aus Wellpappe 360 g

	PRODUKTSPEZIFIKATION	Seite 2 von 2
		Ausgabe 1
		gültig ab: 01.08.2014
Artikel:	Hähnchenformschnitzel	

Kartonetikett mit folgenden Angaben:

- Artikel
- Transport- und Lagerbedingungen
- MHD
- Veterinärkontrollnummer des Herstellers
- Einwaage

weitere Angaben lt. Vorgabe des Kunden (z. B. EAN-Code, Nährwertangaben)

Innenmaße (L x B x H): 387 x 252 x 259 mm

Außenmaße (L x B x H): 395 x 260 x 275 mm

Transportverpackung

Euro-Holzpalette, PE-Stretchfolie

Logistische Daten

9 Kartons/Lage
6 Lagen/Europalette
54 Kartons/Europalette
540 kg (netto)
590 kg (brutto incl. Europalette à 25 kg)
Abmaße: 120 cm x 80 cm x 175 cm (incl. Europalette)

Transport- und Lagerbedingungen

nach Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel:
maximal -18 °C bzw. kurzfristig beim Versand bis zu -15 °C

Haltbarkeit bei unter -18 °C

12 Monate

Häufigkeit der Anlieferung

auf Abruf

Sonstige Vereinbarungen

Das Produkt entspricht dem deutschen Lebensmittelrecht. Es wurde weder mit ionisierenden Strahlen behandelt, noch mit Gasen haltbar gemacht und auch nicht aus gentechnisch veränderten Rohwaren hergestellt.