

Produktname: Hühnerschnitzel geb. TK 3 kg (5228)

Veterinärnummer: AT 61904 EG

Produktbeschreibung:

Hühnerfilet werden mit Salz und Gewürzen vermengt, anschließend über ein Patch-Verfahren in die gewünschte Kalibrierung gebracht, nass und trocken paniert. Infolge in einem Ölbad bei 200 °C frittiert und in einem Garofen auf 75 °C Kerntemperatur erhitzt. Über Wendelfrosteranlagen erfolgt die Tiefkühlung auf -18°C.

- 1. Füllmenge:** 3 kg
- 2. Tara/VE in g:** 219 g
(ARA lizenziert)
- 3. Bestelleinheit:** Karton = 3 kg

4. Verpackungsinformation:

Bestelleinheit (BE)	Karton
Verbrauchereinheit (VE)	Karton

- 5. Mindesthaltbarkeit ab Produktion:** 367 Tage
- 6. Mindesthaltbarkeit ab Tiefkühlager:** 366 Tage

7. EAN-Codes:

Endverbrauchereinheit (VE)	9002931052289
Bestelleinheit (BE)	9002931052289

8. Verpackungsinformation:

	Verbrauchereinheit	Bestelleinheit
Höhe (cm)	11,80	11,80
Breite (cm)	23,00	23,00
Tiefe (cm)	29,30	29,30
Gewicht Netto kg	3	3
Kartons per Palette:	120	120
Kartons per Lage:	13	13

9. Rezeptur nach Quid:

Hühnerfilets zusammengefügt 67 %, Brösel (Weizenmehl, Maisstärke, Trinkwasser, Speisesalz unjodiert, Hefe), Trinkwasser, Speisesalz jodiert, Gewürze, Gewürzextrakte, Speisewürze, pflanzliches Öl.
Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Lupinen, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

10. Sensorische Merkmale:

Optik:	nach gebackenem Hühnerschnitzel
Farbe:	hellbraun
Geruch:	arteigen
Geschmack:	arteigen
Konsistenz:	erhitztes Hühnerfleisch in goldbrauner Panade

11. Zubereitungshinweis:

Produkt vor der Zubereitung vollkommen auftauen.

Backrohr:	Backrohr auf 200 °C vorheizen, Produkt 10 Minuten backen.
Pfanne:	In mit Öl oder Butter bodenbedeckter Pfanne bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden beidseitig 5 Minuten backen.

12. Allergene gem. EU-Richtlinie 2003/89/EG idgF

		in Rezeptur enthalten		im Betrieb	
		Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizen	x		x	
Krebstiere u. erzeugnisse			x		x
Weichtiere u. -erzeugnisse			x		x
Ei und -erzeugnisse			x	x	
Fisch u. -erzeugnisse			x		x
Erdnüsse u. -erzeugnisse			x		x
Soja u. -erzeugnisse			x	x	
Milch u. -erzeugnisse			x	x	
Schalenfrüchte u. -erzeugnisse	Mandel, Haselnuss, Walnuss etc.		x	x	
Lupine u. -erzeugnisse			x	x	
Sellerie u. -erzeugnisse			x	x	
Senf u. erzeugnisse			x	x	
Sesamsamen u. -erzeugnisse			x	x	
SO ₂ u. Sulfite [c>10 mg/kg od. 10 mL/L als SO ₂]			x	x	

Wir bestätigen, dass die Angaben auf Grund unserer Rezepturen und Lieferantenbestätigungen gemäß EU-Richtlinie 2003/89/EG idgF gemacht werden. Durch eine gesamtheitliche Prozesslenkung vom Wareneingang bis zum Versand, minimieren wir die Gefahr von Kreuzkontaminationen in unserem Betrieb. Grundsätzlich weisen wir daraufhin, dass entlang der Herstellungskette der Rohstoffe eine mögliche Kreuzkontamination nicht gänzlich ausgeschlossen werden kann.

13. Nährwerte:

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert in kJ/kcal:	1037/247
Eiweiß	15,8 g
Kohlenhydrate	20,8 g
davon Zucker	0,7 g
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Ballaststoffe	1,0 g
Natrium	0,4 g
BE	1,7

14. Mikrobiologie bei Auslieferung:

Aerobe Gesamtkeimzahl/g:	< 100.000
Coliforme/g	< 10
E.coli/g:	< 10
Koag. Pos. Staphylokokken/g:	< 100
Hefen/g	< 1.000
Schimmel/g	< 100
Salmonellen	n.n./25 g
Listeria monocytogenes/25 g:	< 10

15. Mikrobiologie am Ende der MHD:

Aerobe Gesamtkeimzahl/g:	< 10.000.000
Coliforme/g	< 100
E.coli/g:	< 100
Koag. Pos. Staphylokokken/g:	< 1.000
Hefen/g	<100.000
Schimmel/g	<1.000
Salmonellen	n.n./25 g
Listeria monocytogenes/25 g:	< 100

16. Chemische Analyse

Wasser	
Eiweiß	15,8
Kohlenhydrate	20,8
Fett	11,0
FiT	
Ballaststoffe	
Aschegehalt	
pH-Wert	
Wasser: Gesamteiweiß	
Fett: Gesamteiweiß	
Wasser + Fett: Gesamteiweiß	
sonstige	

17. Lagerhinweis:

Aufbewahrung beim Letztverbraucher
* Eiswürfelfach 3 Tage
** Gefrierfach 2 Wochen
*** Tiefkühltruhe (-18°C) siehe MHD

18. GMO Status

Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003.

19. Verknüpfung mit hausinterner Produktrezeptur

Verweis auf Rezeptur Nr. 71079

10.03.2010

Datum der Freigabe

Unterschrift