



## PRODUKTSPEZIFIKATION

### 1. Artikelbezeichnung

H17/1556 Chicken Frites 3 kg

### 2. Produktbeschreibung:

#### 2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Chicken Frites

#### 2.2 Packungsgröße:

1 x e 3 kg

#### 2.3 Zutaten

Hähnchenbrustfilet 58,5 %, Panadenmischung: Cornflakes (Mais, Zucker, Salz, Gerstenmalzextrakt), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Naturgewürze), Nasspanade (WEIZENMEHL und Wasser), pflanzliches Öl (Rapsöl), Wasser, Salz, Säureregulatoren (E450, E451), weißer Pfeffer

#### 2.4 Besondere Hinweise:

**Backofen:** Backofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend gefrorene Chicken Frites 8-10 Minuten erhitzen. Nach Bedarf wenden. Herausholen und sofort servieren.

**Friteuse:** Öl auf 180°C erhitzen und gefrorene Chicken Frites 2 Minuten frittieren. Herausholen und sofort servieren.

**Mikrowelle:** Tiefgefrorene Chicken Frites 1-2 Minuten erhitzen. Um eine schöne knusprige Kruste zu bekommen, schalten Sie die Grillfunktion ein. Herausholen und servieren.

**Pfanne:** Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Chicken Frites 2-3 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter mehrmaligen Wenden braten. Herausholen und servieren.

#### 2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	923 kJ / 219 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g 1,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	23,3 g 1,3 g
Ballaststoffe	<0,1 g
Eiweiß	12,9 g
Salz	1,0 g

#### 2.6 Sensorische Anforderungen:

<b>Aussehen, Äußeres</b>	goldgelbe Farbe der Panade
<b>Aussehen, Inneres</b>	arttypisch
<b>Geruch, Geschmack</b>	charakteristisch für panierte Produkte, angenehm, leicht gewürzt
<b>Konsistenz</b>	arttypisch

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben:
CW	IS, UL	CW
	Seite 1 von 3	Gültig ab: 22.09.2014
J:\VU\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\Panierte Ware\Chicken Frites 3 Kg_22.09.2014.Doc		

## 2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	10 cfu/g
Coliforme Keime	< 10 cfu/g
Escherichia coli	< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	negativ/ 25g

## 3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird ohne Anwendung eines GVOs im Laufe der Herstellung erzeugt. Für das Produkt besteht keine Notwendigkeit für eine Kennzeichnung gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 i.d.g.F.

## 4. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	J	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	N	
Fisch und Fischerzeugnisse	N	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	N	
Soja und Sojaerzeugnisse	N	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	N	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N	
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO <sub>2</sub> angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	

## 5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

18	Monate
----	--------

Restlaufzeit beim Kunden

3	Monate
---	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

## 6. Genusstauglichkeitskennzeichen

CRO 61

## 7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 156 Kartons
Abmessungen L x B x H - Karton:	285 x 230 x130 mm
Bruttogewicht:	3,212 kg / Karton      526,072 kg / Palette

## 8. Sonstiges

Zolltarifnummer: 21069098  
EAN-Karton: 9002242005585

Dieses Dokument kann auch elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Dieses Produkt wird nach den HACCP-Grundsätzen und Guter Herstellungspraxis hergestellt und entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insb. betreffend Kontaminanten (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB).