



**Produkt Spezifikation**

**Datum** : 26/05/2014.

<b>1.</b>	<b>Produkt Name</b>	<b>14562 HÜHNER SCHNITZEL PANIERT 120g 1x3000g</b>						
<b>2.</b>	<b>Produkt beschreibung</b>	Hühnerschnitzel leicht gewürzt, paniert , thermisch verarbeitet und gefroren.						
		<b>Artikelnummer:</b> 03044						
		<b>Ean Code</b> Karton: 9002242145120						
		<b>Zolltarifnummer:</b> 1602						
<b>Veterinärnummer</b>		<b>HR 61 EU</b>						
<b>3.</b>	<b>Verpackungen</b>	<b>3.1. Hühner schnitzel 120g 1*3000g</b>						
		<b>Pack.mat.</b>	<b>Material</b>	<b>Größe/mm</b>	<b>Stärke</b>	<b>Gewicht/g</b>		
		Folie	PE Beutel	265*550	90my	25		
		<i>St ülpkarton mit Boden und Deckel/SKBD</i>	Papier	285*230*130/ 300*240*130	/	185+135		
		<b>Transport daten</b>						
		<i>Stücke Pr./ TKF Beutel</i>	<i>TKF Beutel / Karton (SKBD)</i>	<i>Karton(SKBD) / Lage</i>	<i>Lage / Palette</i>	<i>Palette Netto (kg)</i>	<i>Karton(SKBD) Tara (kg)</i>	<i>Palette / Tara(kg)</i>
		cca 25	1	13	12	468	0,345	73,82
		Karton/Palette 156		Stretch Folie (J/N) J		Palette / Dimensionen (mm) Euro Palette / 1200*800		
		<b>3.2.</b>						
		<b>Pack.mat.</b>	<b>Material</b>	<b>Größe/mm</b>	<b>Stärke</b>	<b>Gewicht/g</b>		
		<b>Transport daten</b>						
<i>Stücke Pr./ Beutel</i>	<i>Beutel / Karton</i>	<i>Karton / Lage</i>	<i>Lage / Palette</i>	<i>Palette Netto (kg)</i>	<i>1 Karton/ Tara (kg)</i>	<i>Palette / Tara(kg)</i>		
Karton/Palette		Stretch Folie (J/N)		Palette / Dimensionen (mm)				
<b>3.3.</b>								
<b>Pack.mat.</b>	<b>Material</b>	<b>Größe/mm</b>	<b>Stärke</b>	<b>Gewicht/g</b>				
<b>Transport daten</b>								
<i>Stücke Pr./ Beutel</i>	<i>Beutel / Karton</i>	<i>Karton / Lage</i>	<i>Lage / Palette</i>	<i>Palette Netto (kg)</i>	<i>1 Karton/ Tara (kg)</i>	<i>Palette / Tara(kg)</i>		
Karton/Palette		Stretch Folie (J/N)		Palette / Dimensionen (mm)				

**14562**

Produkt Spezifikation

Hühnerschnitzel paniert 120g  
1\*3000 g





<b>Zutatenliste in absteigender Reihenfolge (QUID)</b>					
<b>Teil</b>	<b>Beschreibung</b>				<b>cca. Anteil (%)</b>
	Hühnerbrustfillet				58
	Panade Mischung				18
	Semmelbrösel(Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Naturgewürze)				
	Mehl (Weizenmehl)				7
4.	Nasspanade(Weizenmehl, Wasser)				5
	Pflanzliches Öl				5,6
	Rapsöl				
	Wasser				5
	Salz				1
	Säureregulatoren				0,36
	E450, E451				
	Weisse Pfeffer				0,04
<b>Sensorischen eigenschaften</b>					
5.	Äußere Erscheinung	Gold braun Panierung.			
	Geruch	Charakteristisch für panierte Hühner Fleisch.			
	Geschmack	Charakteristisch nach panierte Hühner Fleisch, angenehm, leich Gewürzt			
<b>Produkt daten</b>					
6.	<b>Gramatur (g)</b>	<b>Min/max</b>	<b>Länge (mm)</b>	<b>Breite (mm)</b>	<b>Höhe (mm)</b>
	120g	110/130	cca. 140	cca. 110	13-15
	Anteil von Panade (%)		cca. 30%		
<b>Produktion Beschreibung</b>					
7.	Hähnchenfilet ohne Haut ist kalibriert und mit Gewürzen vermischt, paniert mit Panade Mischung Mehl und Nasspanade . Diese Schnitzel wird paniert, kurz in Öl bis goldbraune Farbe gebraten, dann gebackt, eingefroren auf eisigen Temperaturen bei -18 ° C und in PE-Beutel verpackt. Beutel wird in einem Karton gepackt, Karton wird mit Klebeband geschlossen. Am Karton kommt die Etiketle. Kartons werden auf eine Euro-Palette gelegt und mit eine Strech folie gewickelt. Fertige Paletten werden inLager bei min. -18°C bis Einladung aufbewahrt.				

<b>Mikrobiologische Parameter</b>		
Produkt Klasse	A	
Die Gesamtzahl der Bakterien	<10 KBE / g	
Coliforme Bakterien	<10 KBE / g	
8. Enterobacteriaceae	<10 KBE / g	
E.coli	<10 KBE / g	
Staphylococcus aureus	<10 KBE / g	
Listeria monocytogenes	Absent in 25g	
Salmonella sp.	Absent in 25g	
<b>Expanded Nährstoff-und Energiebedarf Wert (high 8)</b>		
*Brennwert	(kJ/100g)	770
	(kcal/100g)	183
*Protein	(g/100g)	15,66
*Kohlenhydrate	(g/100g)	13,1
-davon Zucker	(g/100g)	1,1
*Fett	(g/100g)	7,6
- Davon gesättigte Fettsäuren	(g/100g)	0,88
*Fibre	(g/100g)	<0,1
* Natriumchlorid	(g/100g)	1
<b>Lagerung</b>		
Lagerung bei (°C)	-18°C	
Transportieren bei (°C)	-18°C	
10. Haltbarkeit bei - 18°C	18 Monate	
Haltbarkeit bei - 12°C	2 Monate ab dem Datum der Herstellung	
Haltbarkeit bei - 6°C	2 Wochen	
Haltbarkeit im Kühlschrank (bis +4°C)	48 Stunde	
Restlaufzeit:	15 Monate	
<b>Novel Food GVO's</b>		
<i>Verordnung</i>		<i>Ja / Nein</i>
11. Verwenden Sie zur Herstellung einzelner Produkte neuartige Lebensmittel gemäß Novel-Food 258/97 EG bzw. genechnische veränderte, entsprechend EU-VO 1829/2003, Lebensmittel, Zutaten, Hilfsstoffe, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden?	Nein	
Wenn Ja oder nicht auszuschließen, wird dadurch eine Kennzeichnung gemäß Verordnung EG 49/2000, EG 50/2000 bzw. EU-VO EG 1830/2003 erforderlich?	Nein	
12. Für die Herstellung des Produktes wurden keine Rohwaren verwendet, die mit ionisierten Gamma- und Beta-Strahlen behandelt worden sind. Der Artikel entspricht den relevanten lebensmittelrechtlichen EU-Bestimmungen.		

<b>Allergen Information gemäß Anhang III a Richtlinie 2007/68 EG</b>				
<b>Die Angaben zur Kreuzkontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege</b>	<b>Im Produkt laut Rezeptur enthalten</b>		<b>Kann als Kreuzkontamination der verarbeitenden Rohstoffe vorkommen</b>	
	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>
<b>Allergen</b>				
1. Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse	X		X	
2. Krebstiere und -erzeugnisse		X		X
3. Eier und -erzeugnisse		X	X	
4. Fisch und -erzeugnisse		X		X
13. 5. Erdnüsse und -erzeugnisse		X		X
6. Soja und -erzeugnisse		X	X	
7. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X	X	
8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse		X		X
9. Sellerie und -erzeugnisse		X	X	
10. Senf und -erzeugnisse		X		X
11. Sesamsamen und -erzeugnisse		X	X	
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		X		X
13. Lupinen und -erzeugnisse		X		X
14. Weichtiere und -erzeugnisse		X		X

  

<b>Allergen information ALBA list - Die Angaben zur Kreuzkontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege</b>				
<b>Allergen</b>	<b>Im Produkt laut Rezeptur enthalten</b>		<b>Kann als Kreuzkontamination der verarbeitenden Rohstoffe vorkommen</b>	
	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>
1. Kuhmilchprotein		X	X	
2. Lactose		X	X	
3. Hühnerei		X	X	
4. Sojaprotein		X	X	
5. Sojaöl		X		X
6. Gluten	X		X	
7. Weizen	X		X	
8. Roggen		X		X
9. Rind		X	X	
14. 10. Schwein		X		X
11. Huhn	X		X	
12. Fisch		X		X
13. Schalen- und Krebstiere		X		X
14. Mais (Stärke)		X	X	
15. Kakao		X		X
16. Hefe	X		X	
17. Gemüse/Hülsenfrüchte		X		X
18. Nüsse		X		X
19. Nussöl		X		X
20. Erdnuss		X		X
21. Erdnussöl		X		X
22. Sesam		X	X	
23. Sesamöl		X		X

Allergen information ALBA list - Die Angaben zur Kreuzkontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege				
Allergen	Im Produkt laut Rezeptur enthalten		Kann als Kreuzkontamination der verarbeitenden Rohstoffe vorkommen	
	JA	NEIN	JA	NEIN
24. Glutamat		X		X
25. Sulfit (E220bm E228)		X		X
14. 26. Benzoesäure und PHB (E210-E219)		X		X
27. Azo-Farbstoffe		X		X
28. Tartazine (E102)		X		X
29. Zimt		X		X
30. Vanilin		X		X
31. Koriander		X		X
32. Sellerie		X	X	
33. Umbelliferae		X		X
<b>Chemische Prüfparameter.</b>				
Keine Antibiotika, chemische Rückstände				
<b>Stichprobenartige Untersuchung des verwendeten Rohstoffes Fleisch und Fertigprodukte</b>				
15.	Jeder Rohstoff, der in der Herstellung kommt, geht auf mikrobiologischen und chemischen Analyse ins internen Labor und es gibt ein jahres Stichprobenplan für Croatische Institut für Öffentliche Gesundheits. Jede Charge des Fertigerzeugnisses geht durch mikrobiologische Analyse.			
<b>Metallspuren</b>				
16.	Inox: $\theta = 2,5$ mm			
	Ferrous: $\theta = 1,58$ mm			

17.	<b>Für gefrorene Produkt</b>
	<i>Standard Backoven:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt im Backofen bei 200 ° C für 7-9 Minuten. Drehen Sie, wenn nötig. Sofort servieren.
	<i>Friteuse:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für 2-3 Minuten in Öl bei 180 ° C. Sofort servieren.
	<i>Mikrowelle:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in der Mikrowelle für 1-2 Minuten backen. Für knusprige Mahlzeit drehen Sie Grill Funktion. Sofort servieren.
	<i>Pfanne:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in einer Pfanne mit wenig Öl auf mittlerer Hitze. Servieren Sie nach 2-3 Minuten.
	<b>Für gekühlte Produkte</b>
	<i>Standard Backoven:</i>
	<i>Friteuse:</i>
	<i>Mikrowelle:</i>
	<i>Pfanne:</i>

**Gemacht von:**

Martina Marić, Produktion Technologie

