



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 9
 Datum: 31.03.2023
 Ersetzt: 8
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: AP

Produktspezifikation



Hähnchenbrustfilet Cordon Bleu, vorgebraten 150 g

Artikelnummer 9272010
 Gewicht pro Stück 150 g
 Toleranz Stückgewicht +/- 20 g
 Inhalt pro Karton 30 x 150 g
 Nettogewicht Karton 4.500 g
 EAN-Code 4001902927200

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C 9 Monate
 Restlaufzeit bei Anlieferung 6 Monate
 Zulassungsnummer DE EV 83 EG
 Intrastat-Nummer 16023219

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.1.3.4

(aktuelle Fassung)

Bezeichnung hergestellt aus flüssig gewürzten Hähnchenbrustfilet-Teilstück, wie gewachsen, in Taschenform geschnitten, gefüllt mit Käse und Putenbrustschinken, paniert mit 24 % Panade, vorgebraten, tiefgefroren

Zutaten 63 % flüssig gewürztes Hähnchenbrustfilet (92 % Hähnchenbrustfilet, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Kartoffel], Speisesalz, Dextrose, Gewürz, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel Natriumcitrate), 6 % **Käse**, 6 % Putenbrustschinken (Putenfleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit], Maltodextrin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure), 24 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Mais], Speisesalz, Gewürze, Hefe), Rapsöl

Einfach echter Genuss... Ohne Geschmacksverstärker Ohne Farbstoffe
 Ohne Aromen Ohne Konservierungsstoffe

Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch

Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet! Nur durchgegart verzehren.

Produkt tiefgefroren zubereiten!

mit ca. 5 % Feuchtigkeit: vorgeheizt auf 180°C ca. 18 Minuten garen



Tipp: Legen Sie das Produkt auf ein Rost, um ein optimales Ergebnis zu erzielen



bei mittlerer Hitze in etwas Öl unter mehrfachem Wenden von jeder Seite ca. 4 Minuten braten

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten!
 Trotz größter Sorgfalt kann das Vorhandensein von Knochenstücken in dem Produkt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Nährwerte Ø je 100g

Energie	819 kJ	195 kcal
Fett	7,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g	
Kohlenhydrate	14 g	
davon Zucker	1,2 g	
Ballaststoffe	0 g	
Eiweiß	17 g	
Salz	1,6 g	

Sensorik

Optik goldgelb, gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form mit einer Füllung aus Käse und Putenbrustschinken

Konsistenz Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross

Geruch typisch, würzig

Geschmack typisch, würzig

Paletteninhalt 112 Karton (14 Lagen á 8 Karton)
Primärverpackung Seitenfaltbeutel **Maße** 400x400x800 mm **Gewicht** ca. 30 g
Kartonaußenmaße WP 25 **Maße** 400x300x117 mm **Gewicht** 277 g +/- 10 %
Umkarton

Anlieferung Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung: Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung



Hähnchenbrustfilet Cordon Bleu, vorgebraten 150 g

Allergeninformation		*Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten		
Nr.	Allergenezutat	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Käse
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Allergenezutat Ergänzungen aus der ALBA Liste	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Rind und Rindfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet, Putenbrust
4	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere u. deren Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Mais und Maiseerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisstärke, Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hefe
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteeerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Vanille/Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Apiaceae (Umbelliferae)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Liebstockel
16	Karotte und Karottenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Glutaminat (E620 bis E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	BHA / BHT (E320 bis E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Benzoesäure und PHB (E210 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Parabene (E214 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	AZO-Farbstoffe (E102,E110,E122 bis E124, E151)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Kennzeichnungspf. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZuV)	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	„mit Farbstoff“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Natriumnitrit E 250
2a	...„mit Nitritpökelsalz“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nitritpökelsalz (Kochsalz, Natriumnitrit E 250)
2b	...„mit Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2c	...„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	„mit Antioxidationsmittel“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ascorbinsäure E 300
4	„mit Geschmacksverstärker“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	„geschwefelt“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

- Rechtl. Anforderungen** Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen
- GVO-Erklärung** Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln
- Fremdkörpermanagement** Das Produkt wird metalldetektiert.
- Änderungsgrund** Korrektur Nährwerte