



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 8
 Datum: 13.03.2023
 Ersetzt: 7
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM

Produktspezifikation



Hähnchenbrustfilet Formaggio, vorgebraten 150 g

Artikelnummer 9259720
 Gewicht pro Stück 150 g
 Toleranz Stückgewicht +/- 25 g
 Inhalt pro Karton 30 x 150 g
 Nettogewicht Karton 4.500 g
 EAN-Code 4001902925930

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C 12 Monate
 Zulassungsnummer DE EV 83 EG
 Restlaufzeit bei Anlieferung 6 Monate
 Intrastat-Nummer 16023290

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse
 (aktuelle Fassung)
Bezeichnung

aus flüssig gewürztem Hähnchenbrustfilet-Teilstück, wie gewachsen, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung mit Kräutern, mit 25 % Panade paniert, vorgebraten, tiefgefroren

Zutaten



59 % flüssig gewürztes Hähnchenbrustfilet (92 % Hähnchenbrustfilet, Trinkwasser, Speisesalz, Stärke [**Weizen**, Kartoffel], Dextrose, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Gewürze, Gewürzextrakte), 13 % Frischkäsezubereitung (Frischkäse [**Milch**, Käseerikulturen, mikrobielles Lab], Kräuter, Knoblauch, Speisesalz, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Gewürze), 25 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Mais], Speisesalz, Gewürze, Hefe), Rapsöl

Einfach echter Genuss...

- Ohne Geschmacksverstärker
- Ohne Aromen
- Ohne Farbstoffe
- 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. 25 Minuten erwärmen
 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	825 kJ	197 kcal
Fett	9,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g	
Kohlenhydrate	12 g	
davon Zucker	1,4 g	
Ballaststoffe	< 0,5 g	
Eiweiß	15 g	
Salz	1,6 g	

Sensorik

Optik gleichmäßig paniertes Produkt ohne Kahlstellen, natürliche Form
Konsistenz Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
Geruch typisch, würzig
Geschmack Typisch nach frischen Kräutern und Käse

Paletteninhalt Primärverpackung Kartonaußenmaße Umkarton

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

Anlieferung

Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung:

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

Produktspezifikation



Hähnchenbrustfilet Formaggio, 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"/>	Frischkäsezubereitung
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
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"/>	Petersilie, Liebstöckel
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 ZZuIV)	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	„mit Farbstoff“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2a	...„mit Nitritpökelsalz“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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** Anpassung Layout, MHD, Intrastat-Nummer, Zutaten und Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch