



Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 8
 Datum: 31.03.2023
 Ersetzt: 7
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: AP

Produktspezifikation



Hähnchenbrustfilet Cordon Bleu, vorgebraten 180 g

Artikelnummer 9272020
Gewicht pro Stück 180 g
Toleranz Stückgewicht +/- 20 g
Inhalt pro Karton 30 x 180 g
Nettogewicht Karton 5.400 g
EAN-Code 4001902927224

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

Bezeichnung
(aktuelle Fassung)

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

Zutaten


65 % flüssig gewürztes Hähnchenbrustfilet (92 % Hähnchenbrustfilet, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Kartoffel], Speisesalz, Dextrose, Gewürz, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel Natriumcitrate), 5 % **Käse**, 5 % 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
Primärverpackung
Kartonaußenmaße
Umkarton

80 Karton (10 Lagen á 8 Karton)
 Seitenfaltbeutel **Maße** 400x400x800 mm **Gewicht** ca. 30 g
 WP 26 **Maße** 398x298x154 mm **Gewicht** 300 g +/- 10 %

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 180 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, Änderung Palettenfaktor