



PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

1437 Hühnerbrustfilet 150-170g TK

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Hähnchenfilet

2.2 Packungsgröße:

4 x € 2,5 kg

2.3 Zutaten

Hähnchenfilet, tiefgefroren

2.4 Besondere Hinweise:

Vor dem Verzehr vollständig durchgaren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Hygienevorschriften beachten.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	482 kJ / 144 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	1,0 g
Davon Zucker	<1,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	0,4 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Arttypisch
Aussehen, Inneres	arttypisch
Geruch, Geschmack	Arttypisch
Konsistenz	Arttypisch

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	>2 x 10 ⁶ ksv/g
Escherichia coli	>1 x 10 ² ksv/g
Salmonellen	abwesend/ 25g
Listeria monocytogenes	abwesend/ 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	N	
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 ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO ₂ angegeben)	N	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	N	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

365	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

90	Tage
----	------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

LT 49-06 EB

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 64 Kartons	
Bruttogewicht:	10,435 kg / Karton	667,84 kg / Palette

8. Sonstiges

EAN-KTN: 9002242917130
EAN-STK: 9002242017137
Zolltarifnummer: 02071410

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).