

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

1437 Hühnerbrustfilet 4 x 2,5 kg 160 g, natur

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Kal. Hähnchenbrustfilet, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

4 x € 2,5 kg

2.3 Zutaten

100 % Hähnchenbrustfilet

2.4 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	482 kJ / 114 kcal
Fett	2,5 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

2.5 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	ohne Reste von Fett und Knorpeln
Aussehen, Inneres	Hellrosa, ohne Blutergüsse
Geruch, Geschmack	Arttypisch
Konsistenz	

2.6 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	10 ⁶ /g
Escherichia coli	5 x 10 ³ /g
Staphylococcus aureus	5 x 10 ³ /g
Salmonellen	n.n./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

540	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

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

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Genusstauglichkeitskennzeichen

HR 61

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 52 Kartons
-----------------	------------------------

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).