




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

### Produktspezifikation

<b>Artikel</b>	HÜHNERINNENFILET PAN. TK KRT=3KG #
<b>Artikelnummer</b>	1446
<b>EAN Code</b>	912 000 746 5570
<b>Bestell EAN</b>	912 000 746 5570
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Hühnerinnenfilet paniert TK (Krt=3kg)
<b>Lieferant</b>	Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH
<b>Produzent</b>	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21 A-7531 Kemetten
<b>Produzent Betriebsnummer</b>	AT 10264 EG
<b>Zertifizierungen</b>	VUQS-R (gültig bis 12/2014)
<b>Lebensmittelrecht</b>	<p>Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs, insbesondere betreffend Kontaminationen (Schwermetalle, Aflatoxine, Pestizide, PCB). Die Rohware wird in regelmäßigen Abständen auf Rückstände untersucht.</p> <p>Diese Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.</p> <p>Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.</p> <p>Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie zB der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität, Mikrobiologie, usw. des Produktes negativ beeinflussen.</p>
<b>Gentechnik</b>	<p>Wir bestätigen, dass gem. verbindlicher Erklärungen unserer Lieferanten, wissentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind und dass auch bei der Herstellung der Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung gem. VO(EG) 1829/2003 und VO(EG) 1830/2003</p>

Produktangaben																													
<b>Aussehen</b>	natürliche Fleischform mit heller (roher) Semmelbröselpanade																												
<b>Bild</b>																													
<b>Geschmack</b>	Frisch																												
<b>Geruch</b>	Frisch																												
<b>Produktzustand</b>	Roh, tiefgekühlt																												
<b>Verzehrsfähigkeit</b>	Vor dem Verzehr durcherhitzen (Tipp: Im heißen Öl rausbacken)																												
<b>Zutaten</b>	Hühnerinnenfilet (70 %), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Stabilisator: E262, E331; Antioxidationsmittel: E301. Panade (23 %): Brösel ( <b>Weizenmehl</b> , Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, <b>Weizenmehl, Vollmilch, Volleipulver</b> , Speisesalz.																												
<b>Allergenkennzeichnung</b>	<table border="0"> <tr><td>Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</td><td>Ja</td></tr> <tr><td>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Eier und Eierzeugnisse</td><td>Ja</td></tr> <tr><td>Fisch und Fischerzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Soja und Sojaerzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)</td><td>Ja</td></tr> <tr><td>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Senf und Senferzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Lupine sowie Erzeugnisse daraus</td><td>Nein</td></tr> <tr><td>Weichtiere sowie Erzeugnisse</td><td>Nein</td></tr> </table>	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	Eier und Eierzeugnisse	Ja	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein	Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Senf und Senferzeugnisse	Nein	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben	Nein	Lupine sowie Erzeugnisse daraus	Nein	Weichtiere sowie Erzeugnisse	Nein
	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja																											
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein																												
Eier und Eierzeugnisse	Ja																												
Fisch und Fischerzeugnisse	Nein																												
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein																												
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein																												
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein																												
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja																												
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein																												
Senf und Senferzeugnisse	Nein																												
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein																												
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben	Nein																												
Lupine sowie Erzeugnisse daraus	Nein																												
Weichtiere sowie Erzeugnisse	Nein																												
	Gem. EU Richtlinie 2006/142/EG weisen wir darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses bei der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene kann daher nicht garantiert werden.																												



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

Produktangaben			
<b>Transport- und Lagerbedingungen</b>	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Logistische Daten</b>	3 kg im Einlegesack transparent oder blau im Karton (300 x 240 x 185 mm) mit Stefri Frischeteam Logo. 13 Karton pro Lage. 10 Lagen pro Euro-Palette.		
<b>Mindestens haltbar</b>	240 Tage (Anm.: bei eingehaltener und ununterbrochener Kühlkette sowie ungeöffneter und nicht defekter Verpackung. Für defekte Verpackung(en) wird keinerlei Haftung übernommen. Reklamationen zu defekten Verpackungen werden ausschließlich im Rahmen der Warenübernahme akzeptiert und angenommen – spätere Reklamationen werden nicht anerkannt!)		
<b>Mikrobiologische Grenzwerte zum Ende der MHD (KBE/g):</b>		<i>Richtwert (KbE*/g)</i>	<i>Warnwert (KbE*/g)</i>
	Enterobacteriaceae	100	1000
	Escherichia coli	10	100
	Gesamtkeimzahl	100000	1000000
	Hefen	100	
	Listeria monocytogenes		n.n. in 25g
	Salmonella		n.n. in 25g
	Staphylokokken, koagulasepositiv	100	1000
<b>Nährwerte in g pro 100 g</b> <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>		<i>Parameter</i>	<i>Erg. Prüfbericht</i>
	Brennwert (kJ/kcal)	575 / 137	
	Eiweiß	20	
	Kohlenhydrate	10	
	- davon Zucker	0,5	
	Fett	3	
	- davon ges. FS	0,1	
	Ballaststoffe	1	
Natrium	0,5		

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt. Je nach Transport- und Lagerbedingungen können die angegebenen Werte gewissen Schwankungen unterliegen, auf die wir keinen Einfluss haben. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht, vor Anwendung des Produktes eine Qualitätskontrolle durchzuführen.



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

#### Deklarationsempfehlung lt. LMIV - Etikettenübersetzung

<b>Zutaten – AT</b>	<b>HÜHNERINNEFILET paniert tiefgekühlt</b> Nettofüllmenge 3 kg  Zutaten: Hühnerinnenfilet (70 %), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Stabilisator: E262, E331; Antioxidationsmittel: E301. Panade (23 %): Brösel ( <b>Weizenmehl</b> , Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, <b>Weizenmehl</b> , <b>Vollmilch</b> , <b>Volleipulver</b> , Speisesalz. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen. Ungeöffnet und gekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.
<b>Zutaten – E</b>	
<b>Zutaten – CZ</b>	

Die Werte wurden sorgfältig und nach unserem besten Wissen ermittelt sowie übersetzt. Je nach Verkaufsland und –sprache können Übersetzungsfehler auftreten. Gültig ist die deutsche Form laut Spezifikation. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht vor Übersetzungsfehlern, der Kunde wird hiermit aufgefordert eine Kontrolle durchzuführen und bei Bedarf Fehler unverzüglich zu melden.