

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### 1. Artikelbezeichnung

5172 Hühner Cordon Bleu 180-210 g, 3 kg

### 2. Produktbeschreibung:

#### 2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Hähnchen Cordon Bleu tiefgefroren

#### 2.2 Packungsgröße:

1 x € 3 kg

#### 2.3 Zutaten

Hähnchenbrustfleisch-51%, Panade Mischung 31,5 %: WEIZENMEHL, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe) und Öl(Pflanzenöl), Wasser 8%, Hühnerschinken 4%, [Hähnchenbrustfilet 75%, Wasser, Kochsalz, Stabilisator (Natriumcitrat, Natriumkarbonat), Zucker, Carrageen, Antioxidant (Natriumscorbat), Konservierungsmittel (Natriumnitrit)], KÄSE 4% [=Edamer > PASTEURISIERTE KUHMITLICH, Starterkulturen, Festigungsmittel: Kalziumchlorid (E 509), Farbstoff: Anatto (E 160b), Kochsalz, Käselab], Gewürze 1,5%, Zugaben-0,04% (Säureregulator)

#### 2.4 Besondere Hinweise: Zubereitung:

**Backofen:** Backofen auf 200°C vorheizen. Anschließend gefrorene Hähnchen Cordon Bleu 20-22 Minuten erhitzen. Nach Bedarf wenden. Herausholen und sofort servieren.  
**Fritteuse:** Öl auf 170°C erhitzen und gefrorene Hähnchen Cordon Bleu 10 Minuten frittieren. Herausholen und sofort servieren.  
**Mikrowelle:** Tiefgefrorene Hähnchen Cordon Bleu 3 Minuten erhitzen. Um eine schöne knusprige Kruste zu bekommen, schalten Sie die Grillfunktion ein. Herausholen und sofort servieren.  
**Pfanne:** Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Hähnchen Cordon Bleu 10-12 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter mehrmaligen wenden braten. Herausholen und sofort servieren.

#### 2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	790 kJ / 188 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g 2,0 g
Kohlenhydrate davon Zucker	15,8 g 0,8 g
Ballaststoffe	<0,1 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	1,0 g

## 2.6 Sensorische Anforderungen:

<b>Aussehen, Äußeres</b>	Goldgelbe Farbe der Panade
<b>Aussehen, Inneres</b>	Hähnchenbrustfilet mit Schinken und Käse
<b>Geruch, Geschmack</b>	Angenehm, leicht gewürzt
<b>Konsistenz</b>	Charakteristisch für Panierte Hähnchen Produkte

## 2.7 Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl aerob 37°C	10 cfu/g
Gesamtkeimzahl anaerob 37°C	<10/g
Coliforme Keime	<10/g
Escherichia coli	<10/g
Salmonellen	absent/ 25g
Listeria monocytogenes	absent/ 25g

## 3. Allergene:

Allergene	Im Produkt enthalten J/N	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>J</b>	<b>Panade</b>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>N</b>	
Eier und Eierzeugnisse	<b>N</b>	
Fisch und Fischerzeugnisse	<b>N</b>	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<b>N</b>	
Soja und Sojaerzeugnisse	<b>N</b>	
Milch- und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>J</b>	<b>Käse</b>
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macademanuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>N</b>	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>N</b>	
Senf und Senferzeugnisse	<b>N</b>	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<b>N</b>	
Schwefeldioxid (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l (als SO <sub>2</sub> angegeben)	<b>N</b>	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<b>N</b>	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<b>N</b>	



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

#### 4. 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.

#### 5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

450	Tage
-----	------

Restlaufzeit beim Kunden

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

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

#### 6. Genusstauglichkeitskennzeichen

CRO 61

#### 7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 156 Kartons
Abmessungen L x B x H:	285x230x130 mm
Bruttogewicht:	3kg / Karton      468kg / Palette

#### 8. Sonstiges

EAN-KTN: 9002242956733  
Zolltarifnummer: 1602.321920

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).