

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Artikelbezeichnung

5174 Putenfilet paniert. 3 kg, 120 g (25 Stück), PREMIUM

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993)

Putenfilet paniert, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

e 3 kg

2.3 Zutaten

57 % Putenbrustfleisch, 31,5 % (+/- 2 %) Panade Mischung, 10 % Wasser, 1,5 % Gewürze

Rohwarenbeschreibung:

Putenbrustfleisch: Putenbrustfilet, Pflanzliches Fett: Pflanzenöl,

Panade Mischung: a.) Paniermehl: WEIZENMEHL b.) Nasspanade: WEIZENMEHL, Wasser, FLÜSSIGE EIER (E202, E330) c.) Trockenpanade: Semmelbröseln, WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Wasser, SOJAMEHL; Gewürze: Salz, weißer Pfeffer

2.4 Besondere Hinweise:

Zubereitung ist im Backofen: auf 200 °C vorheizen. Anschließend gefrorene Schnitzel 9-11 Minuten erhitzen. Nach Bedarf wenden. Herausholen und sofort servieren. **Friteuse:** Öl auf 180 °C erhitzen und gefrorene Schnitzel 4 Minuten frittieren. Herausholen und sofort servieren. **Pfanne:** Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Schnitzel 3,5-4,5 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden braten. Herausholen und sofort servieren. **Mikrowelle:** Tiefgefrorene Schnitzel 2,5 Minuten erhitzen. Um eine schöne knusprige Kruste zu bekommen, schalten Sie die Grillfunktion ein. Herausholen und sofort servieren.

2.5 Nährwertangaben / 100g:

Energiewert	864 kJ / 206 kcal
Fett	8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	17,0 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	<0,1 g
Eiweiß	15,6 g
Salz	1,0 g

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	goldgelbe Farbe der Panade
Aussehen, Inneres	arttypisch
Geruch, Geschmack	charakteristisch für panierte Produkte, angenehm leicht gewürzt
Konsistenz	arttypisch

2.7 Mikrobiologische Parameter:

Coliforme Keime	<10cfu/g	
Escherichia coli	<10cfu/g	
Listeria monocytogenes	/ 25g	NEGATIV

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	Beschreibung des Allergens
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	J	<i>Weizenmehl</i>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	N	
Eier und Eierzeugnisse	J	<i>Flüssige Eier</i>
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, Macademianuss 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

CRO 61

7. Verpackung

Bestelleinheit:	1 Palette = 156 Kartons
Abmessungen L x B x H:	285 x 230 x 130 mm
Bruttogewicht:	3,275 kg / Karton 510,9 kg / Palette

8. Sonstiges

EAN-Karton: 9002242959413

Zolltarifnummer: 16023111

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).