



Produktspezifikation

FB 1.10

Version 02

1. Artikelbezeichnung

Puten Cordon bleu pan. 3 kg

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Putenfilet aus der Putenbrust geschnitten, paniert ohne Ei, mit Schinken und Käse gefüllt, vorgebacken und gegart, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

1 x 3 kg

2.3 Zutaten

Putenbrustfilet 53 %, Panademischung [Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, Gewürze), **WEIZENMEHL**, Nasspanade (**WEIZENMEHL**, Wasser), pflanzliches Öl (Rapsöl), Wasser, **KÄSE** 5 % (pasteurisierte Kuhmilch, Starterkulturen, Härtemittel (Kalziumchlorid), Farbstoff (Anatto, Salz, Käselab), Putenschinken 5 % [Putenschinkenfilet 75 %, Wasser, Natriumlaktat, Salz, Traubenzucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Aromen, Maltodextrin, Glukose, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Carrageene), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutaminat), Antioxidans (Natriumascorbat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit)], Salz, Säureregulatoren (Diphosphate, Triphosphate), weißer Pfeffer.

2.4 Besondere Hinweise:

Veterinärnummer: HR 61 EU, **Ursprung:** Kroatien

Zubereitung: In der Pfanne: Genügend Öl in einer Pfanne erhitzen. Tiefgefrorene Puten Cordon Bleu für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden braten. **Im Backrohr:** Backrohr auf 200°C vorheizen. Anschliessend gefrorene Puten Cordon Bleu ca. 15-17 Minuten erhitzen. Nach Bedarf wenden. **In der Fritteuse:** Öl auf 170°C erhitzen und gefrorene Puten Cordon Bleu ca. 8 Minuten frittieren. **In der Mikrowelle:** Tiefgefrorene Puten Cordon Bleu 5 Minuten erhitzen. Wenn möglich, Grillfunktion verwenden.

2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energiewert	764 kJ / 182 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g 2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	8,1 g 0,9 g
Eiweiß	20 g
Salz	1,4 g

Erstellt: MF

Geprüft: CS

Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 1 von 3

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\10 Pute\TK-Ware\1.10 Spezifikation H16-Xxxx Puten Cordon Bleu_Pan 3 Kg, 29.08.2023.Docx

	Produktspezifikation	
	FB 1.10	Version 02

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Gold-braune Panade
Geruch, Geschmack	Arttypisch, leicht gewürzt
Konsistenz	arttypisch

2.7 Mikrobiologie (DGHM):

	Warnwert
Listeria monocytogenes	Nicht nachweisbar in 25 g
Salmonella	Nicht nachweisbar in 25 g

3. Gentechnologie:

Das Produkt wird im Einklang mit den europäischen und österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es werden keine Lebensmittel, Zutaten oder Hilfsstoffe eingesetzt, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden. Für das Produkt besteht keine Kennzeichnungspflicht 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	J	<i>Weizenmehl</i>
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)	J	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	N*	
Senf und Senferzeugnisse	N	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	N*	

Erstellt: MF	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 2 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\10 Pute\TK-Ware\1.10 Spezifikation H16-Xxxx Puten Cordon Bleu_Pan 3 Kg, 29.08.2023.Docx		

	Produktspezifikation	
	FB 1.10	Version 02

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	

*Kreuzkontaminationen werden durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden, können aber nicht ausgeschlossen werden.

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

18	Monate
----	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

6. Verpackung

Art. Nr.	Größe	Ktn Gewicht	EAN-CODE Karton	Bestelleinheit	Karton je Lage	Abmessungen L x B x H	Bruttogewicht per Karton	Bruttogewicht per Palette	Zolltarifnummer
H16/2497	140-160 g	3 kg	9002242924978	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
E16/5937	180-200 g	3 kg	9002242059397	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
H16/1756	220-240 g	3 kg	9002242917567	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119
H16/2329	240-260 g	3 kg	9002242923292	1 Pal = 156 Ktn	13 Ktn	285 x 230 x 130 mm	3,275 kg	510,9 kg	16023119

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).

Dieses Dokument kann elektronisch versendet werden und benötigt für die Gültigkeit keine Unterschrift.

Erstellt am 29.08.2023

Erstellt: MF	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 3 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\10 Pute\TK-Ware\1.10 Spezifikation H16-Xxxx Puten Cordon Bleu_Pan 3 Kg, 29.08.2023.Docx		