



Produktspezifikation

FB 1.10

Version 02

1. Artikelbezeichnung

H17/2892 Hähnchenkeulen 10 kg 240 g AT

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Hähnchenkeulen, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

10 kg

2.3 Zutaten

100 % Hühnerfleisch

2.4 Besondere Hinweise:

Herkunft: Österreich

Zubereitungshinweis: Rohes Geflügelfleisch getrennt lagern und bearbeiten. Hände, Geschirr und Arbeitsfläche gründlich reinigen. Rohes Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgaren (mind. 75°C)!

2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energiewert	713 kJ / 171 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,2 g

Erstellt: CE

Geprüft: CS

Freigegeben: ISS

Revision: 02

Seite 1 von 3

Gültig ab: 03.08.2022

J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-2892 Hähnchenkeulen 10 Kg 240 G AT, 17.05.2023.Docx

	Produktspezifikation	
	FB 1.10	Version 02

2.6 Sensorische Anforderungen:

Aussehen, Äußeres	Maisgelbe Haut, frisches, mageres, hellrosa Fleisch von Bindegewebsschichten durchzogen, mit Knochen
Geruch, Geschmack	arttypisch
Konsistenz	arttypisch

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	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, Macadamianuss 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	

Erstellt: CE	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 2 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-2892 Hähnchenkeulen 10 Kg 240 G AT, 17.05.2023.Docx		

	Produktspezifikation	
	FB 1.10	Version 02

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	N	
-------------------------------------	----------	--

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

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

12	Monate
----	--------

Lagertemperatur

-18	°C
-----	----

Restlaufzeit

3	Monate
---	--------

6. Verpackung

Verpackungsart	Lose im Karton
Bestelleinheit:	1 Palette = 40 Kartons 4 KTN pro Lage 10 Lagen

7. Sonstiges

Zolltarifnummer	02071460
EAN-Code	KTN: 9002242928921
Genusstauglichkeitsmerkmal	AT 20293 EG

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 17.05.2023

Erstellt: CE	Geprüft: CS	Freigegeben: ISS
Revision: 02	Seite 3 von 3	Gültig ab: 03.08.2022
J:\Sekretariat\HACCP-Konzept\Produktspezifikationen\11 Huhn\TK-Ware\1.10 Spezifikation H17-2892 Hähnchenkeulen 10 Kg 240 G AT, 17.05.2023.Docx		