



Produktspezifikation

FB 1.10

Version 04

1. Artikelbezeichnung

Chicken-Frites HR

2. Produktbeschreibung:

2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Hühnerbrustfilets geschnitten, paniert ohne Ei mit Cornflakes-Panade, vorgebacken und gegart, tiefgefroren

2.2 Packungsgröße:

1 x 3 kg, 10 x 1 kg, 12 x 750 g

2.3 Zutaten

Hähnchenbrustfilet (58,5 %), Panademischung [Cornflakes – (Mais, Zucker, Salz, **GERSTENMALZEXTRAKT**)], Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Salz, Hefe, Gewürze (Paprika, Kurkuma)), Nasspanade (**WEIZENMEHL** und Wasser), Pflanzenöl (Rapsöl), Wasser, Salz, Säureregulatoren (Diphosphate, Triphosphate), weißer Pfeffer.

2.4 Besondere Hinweise:

Veterinärnummer: HR 61 EU

Ursprung: Kroatien

Zubereitung: In der Pfanne: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in einer Pfanne mit wenig Öl auf mittlerer Hitze.

Im Backrohr: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt im Backrohr bei 200°C für ca. 8-10 Minuten.

In der Fritteuse: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für ca. 2 Minuten in Öl bei 180°C.

In der Mikrowelle: Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in der Mikrowelle für ca. 1-2 Minuten. Wenn möglich, die Grill-Funktion verwenden.

HALAL

2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Energiewert | 923 kJ / 219 kcal |
| Fett | 8,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,1 g |
| Kohlenhydrate | 23,3 g |
| davon Zucker | 1,3 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Salz | 1 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-Xxxx Chicken-Frites HR, 14.12.2023.Docx

| | | |
|---|-----------------------------|------------|
|  | Produktspezifikation | |
| | FB 1.10 | Version 04 |

2.6 Sensorische Anforderungen:

| | |
|--------------------------|------------------|
| Aussehen, Äußeres | Goldgelbe Panade |
| Geruch, Geschmack | Arttypisch |
| Konsistenz | Arttypisch |

2.7 Mikrobiologie (DGHM):

| | Warnwert |
|------------------------|---------------------------|
| Listeria monocytogenes | Nicht nachweisbar in 25 g |
| Salmonellen | 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, Gerstenmalzextrakt</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) | N* | |
| Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 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-Xxxx Chicken-Frites HR, 14.12.2023.Docx | | |



Produktspezifikation

FB 1.10

Version 04

| | | |
|---|----|--|
| 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 | |

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

5. Mindesthaltbarkeit und Lagerungsbedingungen

Gesamthaltbarkeit

| | |
|----|--------|
| 18 | Monate |
|----|--------|

Lagertemperatur

| | |
|-----|----|
| -18 | °C |
|-----|----|

6. Verpackung

| | |
|----------------|---|
| Verpackungsart | Stülpkarton mit Boden und Deckel, PE-Beutel |
|----------------|---|

| Art. Nr. | Ktn Gewicht | EAN-CODE Karton | EAN-CODE VE | Bestelleinheit | Karton je Lage | Abmessungen L x B x H | Bruttogewicht per Karton | Zolltarif- nummer |
|----------|----------------|--------------------|----------------|-----------------|-------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------|
| H17/1556 | 1 x 3 kg | 9002242915587 | | 1 Pal = 156 Ktn | 13 Ktn | 285 x 230 x 130 mm | 3,21 kg | 16023219 |
| H17/1593 | 10 x 1 kg | 9002242095937 | 9002242005936 | 1 Pal = 52 Ktn | 4 Ktn | 560 x 350 x 140 mm | 10,675 | 16023219 |
| H17/1592 | 12 x 750 g | 9002242915921 | 9002242005929 | 1 Pal = 52 Ktn | 4 Ktn | 560 x 350 x 140 mm | 10,675 | 16023219 |

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 14.12.2023

| | | |
|--|---------------|-----------------------|
| 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-Xxxx Chicken-Frites HR, 14.12.2023.Docx | | |