# 1. Artikelbezeichnung

Putenfilet pan. Premium

# 2. Produktbeschreibung:

### 2.1 Sachbezeichnung (gemäß 1169/2011 LMIV)

Putenfilet paniert, vorgebacken und gegart, tiefgefroren

### 2.2 Packungsgröße:

3 kg, 3,2 kg, 3,24 kg

### 2.3 Zutaten

Putenbrustfilet (57 %), Panademischung (Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, Gewürz (Paprika)), **WEIZENMEHL**, **pasteurisierte EIER** (Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Säureregulatoren: Citronensäure), Nasspanade (**WEIZENMEHL** und Wasser), Pflanzliches Öl (Rapsöl), Wasser, Salz, Säureregulatoren (Diphosphate, Triphosphate), weißer Pfeffer.

### 2.4 Besondere Hinweise:

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

**Zubereitung: In der Pfanne:** In Butter oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 3 Minuten goldgelb backen. **In der Fritteuse:** Erhitzen sie das gefrorene Produkt für ca. 2-3 Minuten in Öl bei 180 °C. **Im Backrohr:** Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 7-9 Minuten knusprig backen. **In der Mikrowelle:** Tiefgefrorene Putenschnitzel ca. 1-2 Minuten erhitzen. Bei Bedarf Grillfunktion verwenden.

### 2.5 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

| | |
|---|---|
| Energiewert | 864 kJ / 206 kcal |
| Fett<br>davon gesättigte Fettsäuren | 8,4 g<br>0,8 g |
| Kohlenhydrate<br>davon Zucker | 17 g<br>1 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Salz | 1 g |

### 2.6 Sensorische Anforderungen:

| | |
|---|---|
| **Aussehen, Äußeres** | Gold-braune Panade |
| **Geruch, Geschmack** | Arttypisch, angenehm, leicht würzig |
| **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** | *Weizenmehl* |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | **N** | |
| Eier und Eierzeugnisse | **J** | *Pasteurisierte Eier* |
| 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** | |
| 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 | Brutto-gewicht per Karton | Bruttogewicht per Palette | Zolltarif-nummer |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ***PREMIUM WARE*** | | | | | | | | | |
| **H16/2470** | 100 g | 3 kg | 9002242924701 | 1 Pal = 156 Ktn | 13 | 285 x 230 x 130 mm | 3,21 kg | 520,76 kg | 16023119 |
| **H16/2158** | 120 g | 3 kg | 9002242921588 | 1 Pal = 156 Ktn | 13 | 285 x 230 x 130 mm | 3,21 kg | 520,76 kg | 16023119 |
| **H16/1550** | 160 g | 3,2 kg | 9002242915501 | 1 Pal = 156 Ktn | 13 | 285 x 230 x 130 mm | 3,475 kg | 542,10 kg | 16023119 |
| **H16/2157** | 180 g | 3,24 kg | 9002242921571 | 1 Pal = 156 Ktn | 13 | 285 x 230 x 130 mm | 3,515 kg | 548,34 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 31.08.2023