

1. Angaben Zum Artikel

Artikelbezeichnung	Verkehrsbezeichnung	Einzelgewicht in Gramm	Handelsklasse
Halbiertes Hähnchenbrustfilet	Halbiertes Hähnchenbrustfilet	140 - 215 215 - 350	HKL A

Packgewicht : ca. 400 g oder 2,5 kg (atmos)
ca. 2,5 kg (vakuum)
ca. 5 kg oder 10 kg (lose)

Verpackung
Primär: lose, vakuum, atmos
Sekundär: in Karton, E1, DSB oder E2

Zustand : frisch oder tiefgekühlt

2. Foto Teilstück



3. Angaben zum Verbrauch

	frisch		tiefgekühlt	
	lose	atmos/vakuum	lose	
Verbrauchsdatum	7 Tage	10 Tage	12 Monate	
(Min.) MHD- Restlaufzeit	5 Tage	8 Tage	min. 3 Monate	
Lagerhinweis/- temperatur	-2°C bis 4°C	-2°C bis 4°C	-18 °C	

4. Analysenwerte

a) Chemisch Ø je 100 g:

Brennwert:	419 KJ/100 kcal (± 10%)
Fett:	3 g (± 10%)
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g (± 10%)
Kohlenhydrate:	<1 g
davon Zucker:	< 0,1 g
Eiweiß:	22 g (± 10%)
Salz:	<1 g

b) Mikrobiologisch Ø :

	Richtwert* (KbE/g)	Warnwert* (KbE/g)
GKZ	$5,0 \times 10^6$	---
Enterobacteriaceae	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$
E.Coli	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$
Pseudomonaden	$1,0 \times 10^6$	---
Staphylokokus aureus	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$
Hefen/Schimmelpilze	$10^2/g$	$10^3/g$
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Campylobacter	---	$1,0 \times 10^2$

*Richtwert : Ein Mess- oder Zahlenwert, der eine Orientierung darüber geben soll, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind.

*Warnwert : Ein Mess- oder Zahlenwert, der den Richtwert überschreitet. Warnwerte geben Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Hygiene- und/oder Herstellungspraxis verletzt wurden.

5. Konsistenz

Vollfleischig, auf Druck muss das Fleisch nachgeben, auf Druckentnahme muss das Fleisch in die Ausgangsposition zurückgehen (ausgenommen TK-Ware).

6. Aussehen

Sauber, keine Fremdstoffe, Schmutz- und Blutfrei, frei von Quetschungen, ohne Einstiche/ -schnitte, frei von Federn, bei entbeintem Fleisch frei von Knochenresten, typische Fleischfarbe, arttypisch.

7. Geruch

Typischer Frischfleischgeruch, frei von Fremdgeruch.

8. Rückstände

Das Produkt ist frei von Rückständen, insbesondere von Arzneimitteln und Futtermittelzusatzstoffen, sowie weitgehend frei von Umweltkontaminationen, wie Pestizide, Schwermetalle usw. entsprechend der Rückstands-Höchstmengen-Verordnung.

9. Allergene

Alle unsere Produkte sind frei von Allergenen, laut ALBA-Liste.

10. Hinweis

Das Produkt entspricht den deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, sowie seinen Folgeverordnungen der jeweils gültigen Fassung.

Vorstehende Angaben entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Entwicklungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien deshalb nicht von der eigenen Prüfung.

11. Konformitätserklärung Verpackungen

Alle von uns eingesetzten Verpackungen entsprechen den gültigen deutschen und europäischen Gesetzen und Richtlinien zum Thema Lebensmittelverpackungen.

Je nach Verpackungsart ist der Zusatz „unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre verpackt“ auf dem Etikett hinzugefügt.

12. Herkunftsland

Deutschland