



Art. Nr.: 1015140054
Artikelbez.: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,

Seite: 1 von 6
Freigabedatum: 24.01.2012
Druckdatum: 11.12.2014

1 Allgemeine Bedingungen

1.1 Artikelnummer: 1015140054
1.2 Produktname: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,
1.3 Verkehrsbezeichnung: Hähnchen-Flügel geteilt, ohne Spitzen, küchenfertig gewürzt, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar. Hot Wings.
1.4 Handelsmarke: Pickosta
1.5 Ursprungsland: EU, Südamerika
1.6 Produktionsstätte/
EG-Zulassungsnummer: Gebr. Stolle GmbH, D-49429 Visbek/ DE NI 10000 EG

2 Verpackungs- und allgemeine Produktinformationen

2.1 Verpackungsinformationen:
2.1.1 Verpackungsmaterial:
Pappe Zwischenlagen : Zwischenlagen (750x1180mm)
Umverpackung Karton : Umkarton Gafa 3kg Pickosta
Etiketten : Etik. Blanco neutral 120x70mm
Etiketten : Etik. 148x210mm gelb
Wickelfolie : Stretchfolie für Handabroller
Automatenfolie : LDHDL Autom.-Folie 615 mm
Palette Holz : Europalette
2.1.2 Verschluss: Heißversiegelung
2.1.3 Lagen- und Palettenfaktor: 10x Karton/ Lage, 150 Karton/ Palette
2.1.4 Packschema: siehe Anlage
2.1.5 EAN-CODE der Verkaufseinheit: 4000789106944
2.1.6 EAN-CODE Umkarton: 4000789106951
2.2 allgemeine Produktinformationen:
2.2.1 Anlieferung: Auf Europalette gepackt, transportsicher mit Folien oder Klebeband gewickelt
2.2.2 Aufbewahrungstemperatur: Kühlschrank 24 Stunden, *-Fach: 3 Tage, **-Fach: 2 Wochen, ***-Fach/ TK-Truhe: Ungeöffnet bei max. -18°C mindestens haltbar bis: Ende MHD.
2.2.3 Schutzatmosphäre: ohne
2.2.4 Restlaufzeit bei Anlieferung: 270 Tage (Restlaufzeit plus Anlieferungstag)



Art. Nr.: 1015140054
Artikelbez.: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,

Seite: 2 von 6
Freigabedatum: 24.01.2012
Druckdatum: 11.12.2014

3 Sensorische Eigenschaften

- 3.1 Farbe, Aussehen: Hähnchenflügel ohne Spitzen, geteilt in Mittel- und Oberflügel, sauber geputzt, ohne Federreste, kein Blut, bräunliches Gewürz, gegart.
(Abweichungen siehe Punkt 4.5)
- 3.2 Geruch: arttypisch, frisch, würzig, leicht scharf
- 3.3 Geschmack: nach Zubereitung: Arttypisch, mit einer Chili/Paprika-Note, mit Pfeffer und Zwiebel abgerundet.
- 3.4 Konsistenz, Textur: nicht strohig oder faserig
Fleisch nach Zubereitung (falls relevant): zart bis bissfest, saftig, nicht weich oder zerfallend

4 Physikalische Eigenschaften

- 4.1 Zugabe Würzung: 6 %
- 4.2 Panadenanteil: nein
- 4.3 Physikalische Größen
- 4.3.1 Nettogewicht/ ggf. Kalibrierung oder Stückgewicht: 3,0kg, 3 x 1000g , keine Angabe
(ca. Angabe des Gewichts pro Gebinde bei Paletten-Verwiegung)
- 4.4 Fremdkörper (Metall, Glas, Holz, etc.): neg.
- 4.5 Fehler: (Basis ist Stück): gesamt max. 10%
(z.B. Schnittfehler, Blutstellen, Verfärbungen, Quetschungen, Reste von Sehnen, Gefrierbrand, Beschädigungen, Brühfehler, tierischen Fremdstoffe (z.B. Federn), Panadenfehler)
- 4.5.1 je Einzelfehler: max. 5%
- 4.5.2 nicht eingehalt. Kalibrierung (falls relevant): max. 5 %
- 4.6 Schädlingsbefall: nicht zulässig

5 Chemische Eigenschaften

- 5.1 Nährwertangaben (durchschntl./100g, +/- 1,5g bei <10g, ± 15% bei >10g, +/-6g ab 40g)
- 5.1.1 Brennwert: 196 KJ / 816 kcal
- 5.1.2 Eiweiß: 16,0 g
- 5.1.3 Kohlenhydrate: 1,5 g
- 5.1.3.1 davon Zucker: k.Angabe g
- 5.1.4 Fett: 14,0 g
- 5.1.4.1 davon gesätt. Fettsäuren: k.Angabe g
- 5.1.5 Ballaststoffe: k.Angabe g
- 5.1.6 Natrium: 0,6 g
- 5.1.7 Salzgehalt: 1,3 g/100g
- 5.2 Calciumgehalt: n.relevant mg/kg
- 5.3 Hemmstoffe (z.B. Antibiotika): nicht nachweisbar
- 5.4 chem. Rückstände: nicht nachweisbar
- 5.5 Schwermetalle und weitere Kontaminaten:
Höchstgehalte nach EG-Gesetzgeb. in ihrer jeweils gültigen Fassung



Art. Nr.: 1015140054
Artikelbez.: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,

Seite: 3 von 6
Freigabedatum: 24.01.2012
Druckdatum: 11.12.2014

6 Mikrobiologische Vorschriften bei Anlieferung

6.1 Aerobe Gesamtkeimzahl	< 5,0 x 10 ⁵ KBE/g
6.2 Enterobacteriaceen	< 5,0 x 10 ⁴ KBE/g
6.3 Escherichia coli	< 5,0 x 10 ³ KBE/g
6.4 Staphylococcus aureus	< 5,0 x 10 ³ KBE/g
6.5 Salmonellen	laut VO EG 2073/2005
6.6 Listeria monocytogenes	< 100 KBE/g

7 Kennzeichnung

7.1 Zutaten nach LMKV:

Hähnchenflügel 94%, pflanzliches Öl, jodiertes Speisesalz, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Knoblauchpulver, Gewürze, Raucharoma, natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

7.2 Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung, deklarationspflichtig

Die folgende Aufzählung gibt die laut Rezeptur enthaltenen allergenen Stoffe und die zugehörige Zutat wieder:

Keine Allergene enthalten :

7.3 Aufbau MHD / Loskennzeichnung

Tagesgenaues MHD TT.MM.JJ, ggf. Uhrzeit, ggf. Eingefroren am,

7.4 Gentechnik

Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Zutaten.

Nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Rates und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Rates und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.

7.5 Behandlung

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ultravioletten, ionisierten oder ähnlichen Strahlen unterzogen und es wurde nicht begast.

7.6 Zertifizierungen bei Geflügelfleischprodukten

Das Produkt hat folgende Qualitätssiegel:

Die Produktionsstätten haben folgende Zertifizierungen: IFS



Art. Nr.: 1015140054

Artikelbez.: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,

Seite: 4 von 6

Freigabedatum: 24.01.2012
Druckdatum: 11.12.2014

8 Zubereitungsempfehlung

8.1 Handhabung

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Geflügelfleisch immer vollständig durchgegart verzehren! Nicht für den Rohverzehr geeignet! Einhaltung der Küchenhygiene bei der Zubereitung!

Regeln der guten Küchenhygiene beachten. Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen.

8.2 Zubereitung

Im Backofen: Die gefrorenen Chicken Wings im vorgeheizten Backofen bei 220°C(Umluft 200°C) auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten erhitzen. In der Pfanne: Die gefrorenen Chicken Wings in heißem Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 12 Minuten goldbraun braten. In der Fritteuse: Die gefrorenen Chicken Wings bei 165°C ca. 5 Minuten frittieren.

9 Rechtliche Anforderungen

Das Lebensmittel entspricht in Herstellung, Zusammensetzung und Etikettierung dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch und seinen Folgeverordnungen bzw. Richtlinien sowie der EG-Gesetzgebung in ihrer jeweils gültigen Fassung.

Die Angaben in dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und sind lediglich Informationen. Sie befreien nicht von der eigenen Prüfung der Anwender oder Wiederverkäufer.

10 Anlagen

10.1 Produktfoto, falls vorhanden

10.2 Packschema, falls vorhanden

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Art. Nr.: 1015140054
Artikelbez.: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,

Seite: 5 von 6
Freigabedatum: 24.01.2012
Druckdatum: 11.12.2014

10.1 Produktfoto





Art. Nr.: 1015140054
Artikelbez.: Chicken Wings TK Buffalo Art, 3 x 1 kg Pickosta Hot Wings,

Seite: 6 von 6
Freigabedatum: 24.01.2012
Druckdatum: 11.12.2014

10.2 Packschema

1 Artikelbeschreibung Umverpackung

1.1 ArtikelNr.. **983123000**

1.2 ArtikelBez.: Umkarton 3kg Pickosta

1.3 Abmessungen:

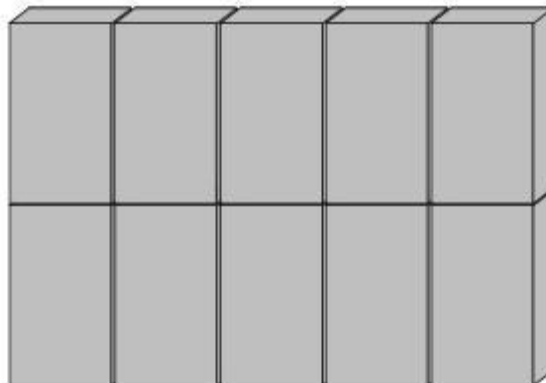
1.3.1 Länge: 370 mm
1.3.2 Breite: 230mm
1.3.3 Höhe: 100mm

2 Palettenfaktoren

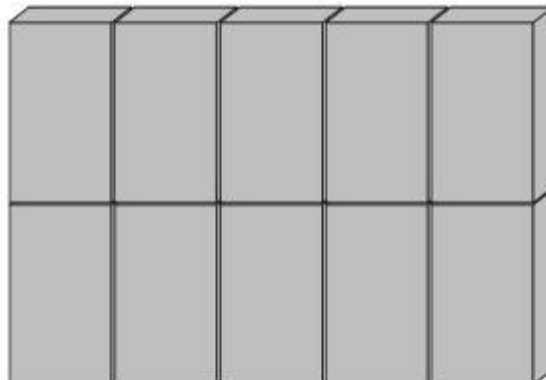
2.1 Kartons/ Lage: 10
2.2 Lagen/ Palette: 15
2.3 Kartons/ Palette: 150
2.4 Palettenmaße (inkl. Palette)
2.4.1 Länge: 120 cm
2.4.2 Breite: 80 cm
2.4.3 Höhe: ca. 145 cm

3 Packschema

3.1 Lage 1



3.1 Lage 2



3.1 Bemerkungen:

Zwischlagen: nach jeder 3. Reihe