

## Produktspezifikation

**Artikel:** Chicken Crossies, paniert, roh, tk  
**Marke:** Pickosta  
**Artikelnummer:** 27300  
**Verkehrsbezeichnung:** zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstücke mit 8% Flüssigwürzung, paniert, küchenfertig zubereitet, einzeln entnehmbar, tiefgefroren  
**Conveniencegrad:** roh  
**Kalibrierung:** 25g +/- 10g  
**Zutaten:** Hähnchenbrustfiletstücke (66%), Panade (28%; **Weizenmehl, modifizierte Weizenstärke**, Trinkwasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Trinkwasser, Speisesalz, Glucose-sirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma

Das Produkt kann Spuren von Milch und Sellerie enthalten.

**Zu deklarierende Allergene (gemäß LMKV):** Gluten (Weizenmehl)

**Zubereitungsempfehlung: Bitte nicht auftauen !**

**Zubereitungsempfehlung:**

**In der Pfanne:** Die tiefgefrorenen Chicken Crossies in heißem Pflanzenfett oder Butterschmalz in die Pfanne geben und ca. 8 Minuten unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten.

**In der Friteuse:** Die tiefgefrorenen Chicken Crossies bei 165 °C ca. 5 min garen.

**Geflügelfleisch immer ganz durchgegart verzehren!  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!  
Bitte die Küchenhygienehinweise beachten!**

**Füllgewicht:** 3 x 1000g

erstellt: QS

Freigabe: BL / GF

Vom Kunden anerkannt:

28.11.13 G. Neuss  
Datum/ Unterschrift:  
Pickosta/27300/21.04.08/QMB

28.11.13 G. Neuss  
Datum/ Unterschrift:

27.2.14  
Datum/ Unterschrift:



erstellt am: 01.09.2000  
 aktualisiert am: 28.11.2013

**MHD:** 12 Monate

**Lagerbedingungen:** bei mind. - 18°C

**Rückstands- und Kontaminationsstatus:** Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte bei Rückständen und Kontaminanten werden eingehalten.

**Produktionskontrollen:** Produktionsbegleitende Untersuchungen auf Einhaltung der Gewichte, Verpackung, Produkthygiene, Temperatur; laufende begleitende analytische und sensorische Laboruntersuchungen.

**Nährwertangaben:** Naturprodukte, wie Geflügelfleisch unterliegen natürlichen (in 100g) teilweise hohen Schwankungen.

Brennwert	545 kJ / 129 kcal
Fett	1,0
- davon gesättigte Fettsäuren	0,5
Kohlenhydrate	13,1
- davon Zucker	1,5
Ballaststoffe	1,4
Eiweiß	15,8
Salz	1,1

**Mikrobiologische Grenzwerte:**

Gesamtkeimzahl:	max. 1 x 10 e 7
Enterobacteriaceae:	max. 1 x 10 e 5
St. aureus:	max. 1 x 10 e 4
E.coli:	max. 1 x 10 e 4
Salmonellen:	negativ in 25 g

**Sensorik:**

Geruch / Geschmack:

arttypisch nach Hähnchenfleisch und Panade, frei von Fremd- und Fehlgeruch/- geschmack, nicht zäh oder schwammig im Biss

Optik:

geschnittene Hähnchenbrustfiletstücke mit rötlicher Panade

Praktisch frei von Fremdkörpern jeglicher Art. Trotz aller Sorgfalt in der Produktion könnten Knochen im Produkt verblieben sein.

**Chemische Werte:** keine Vorgaben

erstellt: QS

Freigabe: BL / GF

Vom Kunden anerkannt:

28.11.13 / G. Neumann

28.11.13 / G. Neumann

27.1.14 / G. Neumann

Datum/ Unterschrift:

Datum/ Unterschrift:

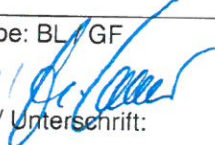


Datum/ Unterschrift:

Pickosta/27300/21.04.08/QMB



## Verpackungsspezifikation

<b>Sekundärverpackung:</b>	Pickosta - Eigenmarke - Umkarton
<b>Abmessungen:</b>	370 x 230 x 100 mm – Innenmaße 376 x 236 x 112 mm - Außenmaße
<b>Material:</b>	Wellpappe
<b>Gewicht:</b>	ca. 189g (+/- 10g)
<b>Primärverpackung:</b>	Schlauchbeutel, 80µ
<b>Material:</b>	LDPE
<b>Gewicht:</b>	ca. 30g
<b>Los-Kennzeichnung:</b>	1. Ziffer = Jahr 2.,3. Ziffer = Tag 4.,5. Ziffer = Monat 6.-8 Ziffer = ggf. Uhrzeit + Linie
<b>Etikett:</b>	rötliches Etikett
<b>Abmessungen Etikett:</b>	175 x 70 mm
<b>EAN Code (Karton):</b>	4039164273001
<b>Anzahl der Krt./Palette:</b>	150
<b>Anzahl der Krt./Lage:</b>	10
<b>Art der Palette:</b>	Europalette
<b>Palettenhöhe:</b>	ca. 185cm
<b>Palettensicherung:</b>	Stretchfolie

erstellt: QS	Freigabe: BL / GF	Vom Kunden anerkannt:
28.11.13 / M. Niebauer	28.11.13 / 	27.2.14 / 
Datum/ Unterschrift: Pickosta/27300/21.04.08/QMB	Datum/ Unterschrift:	Datum/ Unterschrift/ Stempel:  GAFATEAM Handel-Marketing & Co. KG Topfer-Str. 10 38154 Salzkotten www.gafateam.de