



Art. Nr.: 1015120292

Artikelbez.: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,

Seite: 1 von 6

Freigabedatum: 07.01.2016

Druckdatum: 08.11.2017

1 Allgemeine Bedingungen

- 1.1 Artikelnummer: 1015120292
1.2 Produktname: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,
1.3 Verkehrsbezeichnung: Hähnchenbrustfilet-Teilstück, geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.
1.4 Handelsmarke: Pickosta
1.5 Rohwarenherkunft: 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. 150x72mm 1-farbig weiss
Etiketten : Etik. 148x210mm gelb
Wickelfolie : Stretchfolie für Handabroller
Automatenfolie : LD-Flachfolie 750 mm, 60 my
Palette Holz : Europalette
2.1.2 Verschluss: Beutel umgelegt im Karton
2.1.3 Lagen- und Palettenfaktor: 10 x Karton/Lage, 150 Karton/Palette
2.1.4 Packschema: siehe Anlage
2.1.5 EAN-CODE der Verkaufseinheit: 4039164270154
2.1.6 EAN-CODE Umkarton: 4039164270154
2.2 allgemeine Produktinformationen:
2.2.1 Anlieferung: Auf Europalette gepackt, transportsicher mit Folien oder Klebeband gewickelt
2.2.2 Aufbewahrungstemperatur: 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.: 1015120292

Artikelbez.: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,

Seite: 2 von 6

Freigabedatum: 07.01.2016

Druckdatum: 08.11.2017

3 Sensorische Eigenschaften

- 3.1 Farbe, Aussehen: Brustfleisch gewürzt, ohne Haut und ohne Knochen, ohne blutige Stellen, kein Fett, tiefgefroren.
(Abweichungen siehe Punkt 4.5)
- 3.2 Geruch: arttypisch, frisch, würzig
- 3.3 Geschmack: nach Zubereitung: arttypisch, weder muffig noch ranzig, würzig
- 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: 8 %
- 4.2 Panadenanteil: Nein
- 4.3 Physikalische Größen
- 4.3.1 Nettogewicht/ ggf. Kalibrierung oder Stückgewicht: 3,0 kg, 160g , +/-10g
(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: 394 KJ / 93 kcal
- 5.1.2 Fett: 1.0 g
- 5.1.2.1 davon gesätt. Fettsäuren: 0.4 g
- 5.1.3 Kohlenhydrate: <1.0 g
- 5.1.3.1 davon Zucker: <0.4 g
- 5.1.4 Eiweiß: 20.0 g
- 5.1.5 Ballaststoffe: 0,4 g
- 5.1.6 Salzgehalt: 1.38 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.: 1015120292

Artikelbez.: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,

Seite: 3 von 6

Freigabedatum: 07.01.2016
Druckdatum: 08.11.2017

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 LMIV:

Hähnchenbrustfleisch 92%, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.

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

9-stellige Los-Nummer: 7 = Produktionsjahr, 342 = Industrietag, 0 = Standort (0=Visbek, 1=Brenz, 3=Gudensberg, 6=Ommeln), 6 = Konstante, 021 = Fortlaufende Nr., zusätzlich Aufdruck MHD (TT.MM.JJ), Einfrierdatum, ggf. Mästernummer.

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 sowie des Gesetzes zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel.

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 und QS



Art. Nr.: 1015120292

Artikelbez.: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,

Seite: 4 von 6

Freigabedatum: 07.01.2016

Druckdatum: 08.11.2017

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

In der Pfanne: Etwas Fett in die Pfanne geben. Die tiefgefrorenen Brustfilets bei mittlerer bis hoher Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Danach bei mittlerer Hitze weitere 12-15 Minuten unter mehrmaligem Wenden schonend braten. Bitte beachten Sie, daß die Zubereitungszeiten je nach Küchengerät von den oben genannten abweichen können.

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.: 1015120292

Artikelbez.: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,

Seite: 5 von 6

Freigabedatum: 07.01.2016
Druckdatum: 08.11.2017

10.1 Produktfoto





Art. Nr.: 1015120292

Artikelbez.: Hä.Brustfilet-Teilst. fl.gew., 160g 3 kg TK Pickosta,

Seite: 6 von 6
Freigabedatum: 07.01.2016
Druckdatum: 08.11.2017

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)

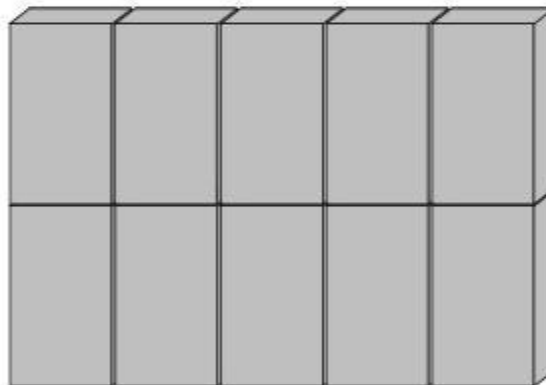
2.4.1 Länge: 120 cm

2.4.2 Breite: 80 cm

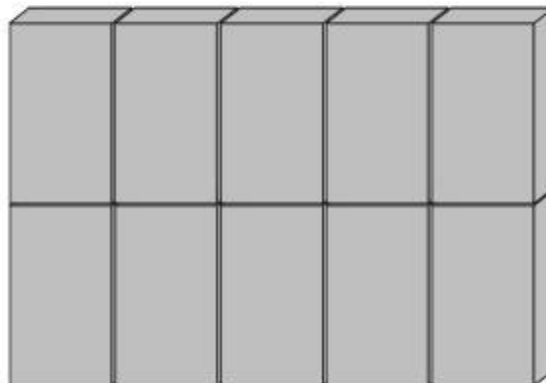
2.4.3 Höhe: ca. 145 cm

3 Packschema

3.1 Lage 1



3.1 Lage 2



3.1 Bemerkungen:

Zwischlagen: nach jeder 3. Reihe