



I. Angaben Zum Artikel

| | |
|----------------------|---|
| Warengruppe : | Putenbrustartikel |
| Artikelbezeichnung : | Putenbrustschnitzel |
| Einzelgewicht : | ca. 140 g/160 g/ 180g/ 200g |
| Packgewicht : | 1,8 - 2,5 Kg(vak) Schnitzel/Roulade/Rollbraten auf Stück gepackt(vak) ca.10 Kg oder max.25 Kg(lose) |
| Verpackung : | lose oder vakuum in Karton, E1 oder E2 |
| Zustand : | frisch oder tiefgekühlt |

II. Foto Teilstück

Putenbrustschnitzel



III. Angaben zum Verbrauch

| | frisch | | tiefgekühlt | |
|---------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | Lose | vakuum | lose | vakuum |
| Verbrauchsdatum | 7 Tage | 12 Tage | 12 Monate | 12 Monate |
| MHD- Restlaufzeit | 5 Tage | 10 Tage | Min 2 Monate | Min 2 Monate |
| Lagerhinweis/-temperatur | -2°C bis 4°C | -2°C bis 4°C | - 18 °C | - 18 °C |



IV. Analysenwerte

a) Chemisch Ø:

| Parameter/Produkt | Wasser | Eiweiß | Fett | Fremd-Wasser | pH-Wert |
|-------------------|--------|-----------|---------|--------------|-----------|
| Schnittel | < 77 % | 22 - 24 % | 1 – 2 % | negativ | 5,7 – 6,1 |

b) Mikrobiologisch Ø:

| | Richtwert* | Warnwert* |
|----------------------|--------------------------|------------------------|
| GKZ | 1 x 10 ⁵ /g | 1 x 10 ⁶ /g |
| Entero | 10 ³ /g | 10 ⁴ /g |
| E.Coli | 10 ² /g | 10 ³ /g |
| Staphylokokus aureus | 5 x 10 ² /g | 5 x 10 ³ /g |
| Hefen/Schimmelpilze | 10 ³ /g | 10 ⁴ /g |
| Salmonellen | Nicht nachweisbar in 25g | |
| Campylobacter | Nicht nachweisbar in 25g | |

*Richtwert: Keimzahlgrenze die bei Überschreitung gute von akzeptabler Qualität unterscheidet

*Warnwert: Keimzahlgrenze, die von keiner Probe überschritten werden sollte

V. Nährwerte

| | Energie kj | Energie kcal | Fett | ges. Fettsäuren | Kohlenhydrate | Eiweiß | Salz |
|-----------|------------|--------------|------|-----------------|---------------|--------|------|
| Schnittel | 465 | 110 | 2 | 0,8 | 0 | 23 | 0 |

VI. Konsistenz

Frei von Quetschungen, Vollfleischig, ohne Einstiche/schnitte, auf Druck muss das Fleisch nachgeben, auf Druckentnahme wieder zurückgehen in vorheriger Form (ausgenommen TK-Ware)

VII. Aussehen

sauber, keine sichtbaren fremden Stoffe, Schmutz- und Blutfrei, frei von Federn, frei von Knochenresten bei entbeintem Fleisch, typische Farbe

VIII. Geruch

typischer Frischfleischgeruch, frei von Fremdgeruch

IX. Allergene

Alle unsere Produkte sind frei von Allergenen, laut Alba-Liste



X. Gentechnisch veränderte Materialien

Das Produkt ist lt. VO 1829/2003 und 1830/2003 frei von gentechnisch veränderten Materialien.

XI. 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.

XII. 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.