



|   |                      |   |                       |
|---|----------------------|---|-----------------------|
|   | Produktspezifikation |   | Dok.-Nr.: 500.179     |
|   | Art.-Nr.             | Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert, I.Q.F. tiefgefroren, 40 x ca. 160 g | Rev.-Nr.: 09          |
|   | 6005                 |   | Erstellt am: 27.03.20 |
|   |                      |   | Seite: 1 von 2        |

### 1. Produktbeschreibung:



frische Schweinelachse zu Schnitzeln verarbeitet, flüssig gewürzt, paniert, mit einer goldgelben, nach dem Braten krossen Panade, I.Q.F., lose verpackt, Stückgewicht: 160 g (+/- 10 g Toleranz)

### 2. Rezeptur:

Zutaten: ohne Zusatzstoffe/ ohne zu deklarierende Zusatzstoffe bei loser Abgabe

75 % Schweinefleisch, 20 % Panade (WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Wasser, Speisesalz, VOLLEI, Hefe, Gewürze), 5 % Flüssigwürzung (Wasser, Kartoffelstärke, Dextrose, Trockenglukose, Speisesalz, Zwiebelpulver, Pfefferextrakt)

### 3. Zubereitungsempfehlungen:

| Art der Zubereitung:   | Zubereitungsempfehlungen:  |
|--|--|
| Pfanne:       | Das gefrorene Produkt in heißem Fett bei mittlerer Hitze ca. 3 - 4 Min. von jeder Seite braten, dann wenige Minuten ruhen lassen.                        |
| Fritteuse:  | Das gefrorene Produkt bei 180°C Öltemperatur bis zur gewünschten Bräune und einer Kerntemperatur von 72 °C frittieren, dann wenige Minuten ruhen lassen. |
|  |  |

### 4. Lager- und Transportbedingungen:

Mindesthaltbarkeit (MHD) und Restlaufzeit (RLZ) nach Anlieferung, Empfohlene Transport- und Lagerbedingungen:

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate      Restlaufzeit: 6 Monate      (jeweils bei verschlossener Originalverpackung)

Bei ≤ -18 °C, trocken und dunkel; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren



### 5. Verpackungstechnische Kenndaten:

| Produktumhüllung/ Unterverpackung (UV) |   |
|--|---|
| Verpackungsart/ -material:             | lose verpackt, blau-transparenter Poly-Seitenfaltenbeutel |
| Tara Umhüllung:                        | ca. 30 g  |
| Maße Umhüllung: (ca.)                  | 620 + 420 x 600 mm  |
| Egalisiert:                            | Ja  |
| Inhalt:                                | 40 Stück  |
| Einzelgewicht/ Schwankungsbreite:      | 160 ±10g  |
| Nettogewicht Unterverpackung:          | 6400 g  |
| EAN 13 der Unterverpackung:            | 0   |

| Transportpalette              |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Palettenart:                  | Euroholzpalette     |
| Tara der Palette:             | ca. 22 kg           |
| Maße (Länge x Breite x Höhe): | 1200 x 800 x 150 mm |
|                               |                     |

| Versandverpackung / Verkaufseinheit (VE)              |                    |
|---|--------------------|
| Verpackungsart/-material:                             | Wellpappkarton     |
| Tara Versandverpackung:                               | ca. 550 g          |
| Maße (Länge x Breite x Höhe):                         | 385 x 385 x 148 mm |
| Egalisiert:   | Ja                 |
| Inhalt (Anzahl x Nettogewicht der Unterverpackungen): | 1 x 6400 g         |
| EAN 13 Versandverpackung:                             | 4021518060054      |

| Lagenfaktor:               |           |
|----------------------------|-----------|
| Versandseinheiten je Lage: | 6 VE      |
| Lagen je Palette:          | 10 Lagen  |
| Bruttogewicht:             | 440,8 kg  |
| Nettogewicht:              | 384,0 kg  |
| Palettenhöhe gesamt:       | ca. 1,7 m |

|   |                      |  |                      |
|---|----------------------|--|----------------------|
|   | Produktspezifikation |  | Dok.-Nr.: 500.179    |
|   | Art.-Nr.             | Lachsschnitzel vom Schwein, flüssig gewürzt, paniert,<br>I.Q.F. tiefgefroren, 40 x ca. 160 g | Rev.-Nr.: 09         |
|   | <b>6005</b>          |  | Erstellt am 27.03.20 |
|   |                      |  | Seite: 2 von 2       |

### 6. Chemische und mikrobiologische Kenndaten:

| Nährwerte: 100 g Fertigprodukt enthalten durchschnittlich |                   |
|---|-------------------|
| Energie:  | 651 kJ / 154 kcal |
| Fett:   | 3,0 g             |
| - davon gesättigte Fettsäuren:                            | 0,6 g             |
| Kohlenhydrate:  | 15,0 g            |
| - davon Zucker:   | 1,0 g             |
| Eiweiß:   | 16,5 g            |
| Salz:   | 1,3 g             |

| Mikrobiologische Kenndaten  |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| aerobe Gesamtkeimzahl:      | < 5 x 10 <sup>6</sup> KBE / g |
| Enterobacteriaceae:         | < 1 x 10 <sup>4</sup> KBE / g |
| E. coli:                    | < 1 x 10 <sup>3</sup> KBE / g |
| koag.- pos. Staphylokokken: | < 1 x 10 <sup>3</sup> KBE / g |
| L. monocytogenes:           | < 1 x 10 <sup>2</sup> KBE / g |
| ---                         |                               |
| Salmonellen in 25 g:        | nicht nachweisbar             |

### 7. Allergieauslösende Inhaltsstoffe

| Lebensmittelallergene gemäß VO (EU) Nr. 1169/ 2011, Anhang II  | in Rezeptur als Zutat oder Zutat einer Zutat enthalten | in Spuren möglich, da z. B. im Betrieb verwendet ("Kreuzkontamination") | enthalten in             |
|--|--|---|--------------------------|
| Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  | ja   | nein  | Weizenmehl, Weizenstärke |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                          |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  | ja   | nein  | Hühnervollei             |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                          |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                          |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                          |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Milcheiweiß und Laktose)  | nein   | ja  | Milcheiweiß, Laktose     |
| Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | nein   | nein  |                          |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | ja  | Sellerie                 |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | ja  | Senf                     |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                          |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l  | nein   | nein  |                          |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse   | nein   | nein  |                          |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | nein   | nein  |                          |

Wir garantieren, dass unser Produkt rezepturgemäß keine weiteren gesetzlich aufgeführten Allergenbestandteile enthält. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass es in der Vorstufe seitens der Lieferanten zu Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen kommen kann.

### Rechtliche Anforderungen und Bestätigung:

|  |                |   |   |
|--|----------------|---|---|
| <p>Das Produkt und seine Verpackung entsprechen dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Vor allem unterliegt beides der Verordnung (EU) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung) und dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in seinen aktuell gültigen Fassungen sowie den damit verbundenen aktuell gültigen Verordnungen und Anforderungen. Die Deklaration des Produkts entspricht dem aktuellen (EU- und deutschem) Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht, der Loskennzeichnungsverordnung und dem Eichgesetz inkl. Fertigpackungsverordnung. Verwendete Zutaten und Rohstoffe entsprechen ihren vertikalen Vorschriften. Die enthaltenen Zusatzstoffe unterliegen dem Zusatzstoffrecht (u. a. Verordnungen (EU) Nr. 1333/2008, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung). Bei diesem Produkt handelt es sich nicht um ein gentechnisch verändertes Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EU) Nr. 1830/2003. Es enthält auch keine gentechnisch veränderten Organismen oder Zutaten und es werden zur Produktion keine gentechnisch veränderten Organismen/ Zutaten eingesetzt. Das Produkt ist ebenfalls auch kein neuartiges Lebensmittel nach Verordnung 258/97. Es wurde nicht bestrahlt. Unsere Fremdkörperpolitik wird nach menschlichem Ermessen und Stand der Technik erfolgreich umgesetzt. Die Produktverpackung entspricht dem aktuell gültigen Bedarfsgegenständerecht, insbesondere der Verordnung (EU) Nr. 1935/ 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und der Bedarfsgegenstände- Verordnung. Diese Produktspezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.</p> |                |   |   |
| Erstellt /geändert von   | geprüft von GL | Änderungsdienst:  | Adresse:  |
| N. Waterbör  | 27.03.2020     | ersetzt Rev.-Nr. 8 vom 12.02.2016<br>Grund: Zubereitung, VP, div. | M:\Verkauf\Produktspezifikation\aktuelle Produktspezifikationen |