


CQS		SC Convenience Prod. Srl.	SP 130322	
Kapitel	6	Spezifikation		Verfasst von CALA
Datum	07.04.2021	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen durchgegart 220 +/- 10 g, 3.000 g/Karton		Freigabe DRAN
Dokumentpfad	katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/wiener-cordon-bleu-vom-haehnchen-durchgegart-220-g		Version	8

1. Artikelangaben

Artikelnummer	130322
Artikelbezeichnung	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen durchgegart 220 +/- 10 g, 3.000 g/Karton
Artikel EAN Code	5941645303222
Karton EAN Code	5941645303222
Paletten EAN Code	(02)05941645303222(10)0000001421(37)162

2. Vertriebsorganisation

<p>Gierlinger Holding GmbH Weingartenstraße 14, 4100 Ottensheim, Austria Telefon: +43 7234 83141 Fax: +43 7234 83141-20 qm@gierlinger-holding.com EG Nr.: RO 153 EC</p>	
---	---

3. Verpackung

3.1. Verwendete Packmaterialien	Karton	Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel bedruckt COOKIN5 - Wiener Gordon Bleu vom Hähnchen mit den Abmessungen 378*262*89 mm, Gewicht 249 g		
	Beutel/Folie	LDPE Seitenfaltenbeutel blau 450*450*0,030 mm, Tara 15 g		
	Auszeichnungsetikett	Auszeichnungsetikett neutral weiß 120*80 mm		
3.2. Verpackungsart	Karton	3 Kg		
	Beutel/Folie	3 Kg		
	Palette	9 Karton/Lage, 18 Lagen /Palette, 162 Karton/Palette		
3.3. Verpackungsgewichte		Netto	Tara	Brutto
	Gewichte pro Verkaufseinheit	3.000 g	264 g	3.264 g
	Gewicht pro Karton	3.000 g	264 g	3.264 g
	Gewicht pro Palette	486 kg	63 kg	549 kg

CQS		SC Convenience Prod. Srl.	SP 130322	
Kapitel	6	Spezifikation		Verfasst von CALA
Datum	07.04.2021	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen durchgegart 220 +/- 10 g, 3.000 g/Karton		Freigabe DRAN
Dokumentpfad	katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/wiener-cordon-bleu-vom-haehnchen-durchgegart-220-g		Version	8

3.4. Verkaufseinheiten pro Palette

Verkaufseinheiten pro Palette	162	Palettenhöhe	1.770 mm
-------------------------------	-----	--------------	----------

4. Temperaturanforderungen

Lagerung	- 18°C
Verladung	- 18°C
Transport	- 18°C

5. Allgemeine Produkteigenschaften

5.1. Zutatenliste in absteigender Reihenfolge (Quid)	Hähnchenfilet 50% (EU und Nicht-EU)	
	Semmelbrösel (Weizenmehl, Dextrose, Salz, Hefe, Wasser)	
	Vollei	
	Putenschinken 8% (Putenfleisch 92%, Tapiokastärke, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisator: Di-Phosphat, Maltodextrin, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte)	
	Gouda Käse 7%	
	Pflanzenöl (Sonnenblumenöl und Rapsöl in veränderlichen Gewichtsanteilen)	
	Speisesalz	
	Tapiokastärke	
	Trockenglukosesirup	
Würze		
5.2. Volumen und Gewichtsangaben	Nennfüllmenge	3.000 g
	TU1	2.955 g
	TU2	2.910 g
	Stichprobenumfang	Überprüfung aller Packungen
5.3. MHD und LOT Kennzeichnung	MHD	09.2022 (Monat und Jahr)
	LOT	14/21 (Produktionswoche/Jahr)
	MHD bei Abpackung/Produktion	18 Monate
	Garantierte Restlaufzeit	6 Monate
	Deklaration mittels Etikett auf	Karton

6. Verbraucherdaten

6.1. Nährwertangaben	pro 100g
Brennwert (kJ/kCal)	843/201
Fett	9 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g

CQS		SC Convenience Prod. Srl.	SP 130322	
Kapitel	6	Spezifikation		Verfasst von CALA
Datum	07.04.2021	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen durchgegart 220 +/- 10 g, 3.000 g/Karton		Freigabe DRAN
Dokumentpfad	katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/wiener-cordon-bleu-vom-haehnchen-durchgegart-220-g		Version	8

Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	16 g
Salzäquivalent (Natrium x 2,5)	2 g
davon Natriumchlorid	1,4 g

Transfettsäuren < 2g pro 100g Fett

6.2. Zubereitungsformen

Zubereitung	Das Produkt im gefrorenen Zustand zubereiten. Produkt durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Im Backrohr	ca. 25 Minuten bei 200°C
In der Friteuse	ca. 4 Minuten bei 160°C
In der Pfanne	ca. 7 Minuten bei mittlerer Temperatur
Im Konvektomat	ca. 25 Minuten bei 200°C

7. Spezifische Produkteigenschaften

7.1. Biologische Prüfparameter: Laut Verordnung (EG) 2073/2005 und nachfolgenden Änderungen

Prüfparameter	Prüfmethode	Richtwert KBE/g	Grenzwert
Salmonellen	ISO 6579	Absent in 25 g	Absent in 25 g

7.2. Physikalische Prüfparameter

Überprüfung auf Metallspuren	Ziel	Max 3,5mm Fe, Max 3,5mm NonFe, Max 3,5mm StSt
	Prüfvorgaben	Metalldedektierung aller Packungen

7.3. Das Produkt wird nach der Verordnung (EG) 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen produziert.

7.4. Bestrahlung

Für die Herstellung des Produktes wurden keine Rohwaren verwendet, die mit ionisierenden Gamma- und Beta-Strahlen behandelt worden sind. Der oben genannte Artikel entspricht den relevanten lebensmittelrechtlichen EU-Bestimmungen. Die in der Produktspezifikation gemachten Angaben werden vom Inverkehrbringer vertraulich behandelt.

7.5. Gentechnik Kennzeichnung



Das spezifizierete Produkt unterliegt keinen Kennzeichnungspflichten nach der EG Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 und ist nach diesen Vorschriften verkehrsfähig. Wir als Produzent werden auch zukünftig alle europäischen und nationalen Rechtsvorschriften für gentechnisch veränderte Lebensmittel einhalten.

7.6. Weitere Informationen

Weitere Informationen	ACHTUNG! Auch wenn wir uns sehr bemüht haben, alle kleinen Knochenstückchen zu entfernen, lässt es sich nicht immer ganz verhindern. Kann Spuren von SOJA und SELLERIE enthalten.
------------------------------	---

CQS		SC Convenience Prod. Srl.	SP 130322	
Kapitel	6	Spezifikation		Verfasst von CALA
Datum	07.04.2021	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen durchgegart 220 +/- 10 g, 3.000 g/Karton		Freigabe DRAN
Dokumentpfad	katalog.gierlinger-holding.com/de/produkt/wiener-cordon-bleu-vom-haehnchen-durchgegart-220-g		Version	8

7.7. Allergen Information gemäß Anhang II Verordnung (EU) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates.	Im Produkt laut Rezeptur enthalten		Dieses Produkt wurde in einem Betrieb hergestellt, in dem folgende Allergene verwendet werden	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	X		X	
Krebstiere und -erzeugnisse		X		X
Eier und -erzeugnisse	X		X	
Fisch und -erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und -erzeugnisse		X		X
Soja und -erzeugnisse		X	X	
Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose	X		X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse		X		X
Sellerie und -erzeugnisse		X	X	
Senf und -erzeugnisse		X		X
Sesamsamen und -erzeugnisse		X	X	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben		X		X
Lupinen und -erzeugnisse		X		X
Weichtiere und -erzeugnisse		X		X
Die Angaben zur Kreuzkontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege				
Allgemeine Hinweise: Die Ausführung unserer Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie ist lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreit nicht vor der eigenen Prüfung.				

8. Verantwortlichkeit	
Verantwortlichkeit	Für die Erstellung der Spezifikation ist der QM der SC Convenience Prod. Srl. verantwortlich.
Unterschriften	
Unterschrift Einkauf	
Unterschrift Produktionsleitung	
Unterschrift Qualitätsmanagement	