



## Produktspezifikation

Putenschnitzel,  
tiefgefroren

### 1. Angaben zum Lieferanten:

Lieferant : Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost  
Handels GmbH & Co. KG  
Straße : Heinrich-Beckermann-Str. 8  
PLZ / Ort : 49692 Cappeln  
Telefon : 04471 / 85031-0  
Telefax: : 04471 / 85031-65  
Ansprechpartner : Vertrieb: 04471 / 85 031-61  
04471 / 85 031-62  
Qualitätsmanagement: 05954 / 9215-21  
05954 / 9215-29

### 2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierung  
Artikelbezeichnung : Putenschnitzel  
Artikelauslobung : Putenschnitzel, mit 8 % Flüssigwürzung, küchenfertig hergestellt  
einzeln entnehmbar. Tiefgefroren  
Marke : Sprehe  
Kalibrierungen : 80g = Artikel-Nr.: 6080  
100g = Artikel-Nr.: 6100  
120g = Artikel-Nr.: 6120  
140g = Artikel-Nr.: 6140  
160g = Artikel-Nr.: 6160  
180g = Artikel-Nr.: 6180  
Gesamtgewicht : 3000g  
Zutatenliste : Putenbrustfilet 92%, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin  
Dextrose, Gewürze

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 5. Fehlertoleranzen:

Stückgewicht : Toleranzwerte:  
+/- 10g  
Gesamtgewicht : TU1 = 45g TU2 = 90g

### 6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Energie 404 kJ / 95 kcal  
Fett 1,4g  
- davon gesättigte  
Fettsäuren 0,5g  
Kohlenhydrate 0,7g  
- davon Zucker 0,5g  
Eiweiß 20,0g  
Salz 1,25g



## Produktspezifikation

Putenschnitzel,  
tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m(KbE*/g)	M(KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5	2	$5 \times 10^5$	$1 \times 10^6$
Enterobacteriaceae	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
Escherichia coli	5	2	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Pseudomonaden	5	3	$1 \times 10^6$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5	3	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Salmonella	5	0	---	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	5	0	---	$1 \times 10^2$

n = Anzahl der Prüfungen; m = Richtwert; M = Grenzwert; c = Anzahl der Proben von n, deren Ergebnisse zwischen m und M liegen dürfen.

\*KbE = Kolonie bildende Einheit

### 7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate  
Restlaufzeit : 8 Monate

### 8. Verpackung

	Einlegebeutel	Umkarton
Packstoff	: LDPE	Vollpappe
Maße	: -	360x290x75mm
Stärke	: 28 $\mu$	800g/m <sup>2</sup>
Tara	: 23g	358g

### 9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3381g  
Karton / Stück  
Karton / Europalette : 160  
Lagen / Europalette : 20  
Kartons / Lage : 8  
Maße Europalette : 80 x 1,20m  
Bruttogewicht / Europalette : ca. 560kg  
Palettenhöhe : ca. 1,80m

### 10. Transport- und Lagerbedingungen:

Lagertemperatur : < - 18°C  
Während des Versands : < - 18°C (-15°C bei Verladung zulässig)

### 11. Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

Über das MHD und zusätzliche Aufzeichnungen während der Produktion ist die Rückverfolgbarkeit bis zu den eingesetzten Rohwaren gewährleistet.

### 12. Angaben zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln bzw. Zutaten:

Dieses Produkt entspricht den zur Zeit gültigen EU-Verordnungen 1829/2003, 1830/2003 und 1333/2008.

Eine besondere Kennzeichnungspflicht im Hinblick auf GMO besteht nicht.



## Produktspezifikation

Putenschnitzel,  
tiefgefroren

### 13. Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne	:	Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Putenschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 7 Min. goldbraun braten.
In der Friteuse	:	Die tiefgefrorenen Putenschnitzel bei 160°C ca. 6 Min. frittieren
Im Convektomat	:	Die tiefgefrorenen Putenschnitzel bei 190°C ca. 20 Min. erhitzen

### Hinweise:

- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.
- Tropfsaft sorgfältig entsorgen
- Geschirr und Hände gründlich reinigen.

Stand: 26.01.2021