



## Produktspezifikation

Putenschnitzel paniert,  
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: Herr Boller 04471 / 85 031-61  
Herr Steinbach 04471 / 85 031-63  
Qualitätsmanagement: Frau Hummert 05954 / 9215-11  
Frau Hellmann 05954 / 9215-29

### 2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierungen  
Artikelbezeichnung : Putenschnitzel paniert  
Artikelauslobung : Zarte, saftige Putenschnitzel, mit 8% Flüssigwürzung und paniert,  
einzeln entnehmbar, tiefgefroren.  
Marke : Sprehe  
Kalibrierungen : 80g = Artikel-Nr.: 7080  
100g = Artikel-Nr.: 7100  
120g = Artikel-Nr.: 7120  
140g = Artikel-Nr.: 7140  
160g = Artikel-Nr.: 7160  
180g = Artikel-Nr.: 7180  
200g = Artikel-Nr.: 7200  
Gesamtgewicht : 3000g  
Zutatenliste : Putenbrustfilet 72%, Paniermehl 20% (**Weizenmehl**, Wasser,  
Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose,  
Maltodextrin, Gewürze.

### 3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide

### 4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Nicht enthalten

### 5. Fehlertoleranzen

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

### 6. Analysenwerte:

#### a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 577 kJ / 136 kcal  
Fett : 1,2g  
-davon ges. Fettsäuren : 0,5g  
Kohlenhydrate : 14,0g  
-davon Zucker : 1,0g  
Eiweiß : 17,0g  
Salz : 1,25g



## Produktspezifikation

Putenschnitzel paniert,  
tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

Keimart / Keimgruppe	n	c	m	M
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.

### 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 paniert,  
tiefgefroren

### 13. Zubereitungsempfehlung:

- In der Pfanne : Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Putenschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Min. goldbraun braten.
- In der Friteuse : Die tiefgefrorenen Putenschnitzel bei 160°C ca. 6 Min. frittieren

### 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: 28.11.2016