



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 15
 Datum: 17.07.2023
 Ersetzt: 14
 Seite: 1 von 2
 Erstellt: JM



Putenschnitzel paniert, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Artikelnummer	9296201	8870710	9296200	8870700
Gewicht pro Stück	120 g	140 g	160 g	180 g
Toleranz Stückgewicht	+/- 15 g	+/- 15 g	+/- 15 g	-25g / +25 g
Inhalt pro Karton	30 x 120 g	30 x 140 g	25 x 160 g	25 x 180 g
Nettogewicht Karton	3.600 g	4.200 g	4.000 g	4.500 g
EAN-Code	4001902929655	4001902887177	4001902929624	4001902887078

Haltbarkeit ab Produktion bei -18°C	12 Monate	Restlaufzeit bei Anlieferung	6 Monate
Zulassungsnummer	DE EV 83 EG	Intrastat-Nummer	16023119

Leitsatz für Fleisch und Fleischerzeugnisse (aktuelle Fassung)
Bezeichnung 2.1.3.4 Schnitzel
 Putenschnitzel aus flüssig gewürztem gewachsenen Putenbrustfleisch zusammengefügt, mit 23 % Panade, gebraten, tiefgefroren

Zutaten 73 % flüssig gewürztes Putenbrustfleisch (92 % Putenbrustfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Stärke [**Weizen**, Kartoffel], Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte), 23 % Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Stärke [**Weizen**, Mais], Speisesalz, Gewürze, Hefe), Rapsöl

- Einfach echter Genuss...**
- Ohne Geschmacksverstärker
 - Ohne Aromen
 - Ohne Farbstoffe
 - Ohne Konservierungsstoffe

Anweisung für Aufbewahrung, Verwendung und Gebrauch

Artikel nicht zum direkten Verzehr geeignet!
Produkt tiefgefroren zubereiten!
 vorgeheizt auf 180°C (ohne Dampf), ca. 10 Minuten erhitzen
 Tipp: Auf ein Rost legen, das Produkt wird von beiden Seiten kross!
 bei mittlerer Hitze in etwas Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten

bei 170°C ca. 4 Minuten frittieren
 bei 500 W ca. 4 Minuten erhitzen

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Zubereitungsempfehlung beachten. Trotz größter Sorgfalt kann das Vorhandensein von Knochenstücken in dem Produkt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Nährwerte Ø je 100g	Energie	948 kJ	226 kcal
	Fett	10 g	
	davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	
	Kohlenhydrate	15 g	
	davon Zucker	1,2 g	
	Ballaststoffe	0 g	
	Eiweiß	19 g	
	Salz	1,5 g	

Sensorik

- Optik** goldgelb, gleichmäßig paniert, ohne Kahlstellen, natürliche Form
- Konsistenz** Fleisch: saftig, zart im Biss Panade: kross
- Geruch** Typisch
- Geschmack** Typisch

Paletteninhalt	112 Karton (14 Lagen á 8 Karton)		
Primärverpackung	Seitenfaltbeutel	Maße 400x400x800 mm	Gewicht ca. 30 g
Kartonaußenmaße	WP 25 braun mit Logo	Maße 400x300x117 mm	Gewicht 286 g +/- 10 %
Umkarton			

Anlieferung Kartonage gestapelt auf Europaletten, umhüllt mit Stretchfolie

Kennzeichnung: Die Loskennzeichnung ist auf den Einzelpackungen deutlich sichtbar und leicht lesbar angegeben. Transportverpackung



Produktspezifikation

Dok.Nr.: F-FVZ-DE-10090
 Revision: 15
 Datum: 17.07.2023
 Ersetzt: 14
 Seite: 2 von 2
 Erstellt: JM



Putenschnitzel paniert, gebraten, zum erneuten Durcherhitzen

Allergeninformation		*Ist im Produkt lt. Rezeptur enthalten		
Nr.	Allergenezutat	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl, Weizenstärke
2	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Allergenezutat Ergänzungen aus der ALBA Liste	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Rind und Rindfleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Schwein und Schweinefleischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Putenfleisch
4	Krusten- / Schalen- und Muscheltiere u. deren Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Mais und Maiserzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maisstärke, Dextrose
6	Kakao und Kakaoerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Hefe und Hefeerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hefe
8	Hülsenfrüchte und Hülsenfrüchteerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Palm- und / oder Kokosnussbestandteile	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Vanille/Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Apiaceae (Umbelliferae)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Liebstock
16	Karotte und Karottenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Glutaminat (E620 bis E625)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	BHA / BHT (E320 bis E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Parabene (E214 bis E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	AZO-Farbstoffe (E102, E110, E122 bis E124, E151)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Alkohol	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Nr.	Kennzeichnungspf. Zusatzstoffe bei loser Abgabe (§9 ZZuV)	Ja*	Nein*	Angabe des Inhaltsstoffes
1	„mit Farbstoff“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2a	...„mit Nitritpökelsalz“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2b	...„mit Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2c	...„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	„mit Antioxidationsmittel“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	„mit Geschmacksverstärker“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	„geschwefelt“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	„geschwärzt“ (E579 oder E585)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	„gewachst“ (E901-904, E912 oder E914)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	mit Phosphat“ (E338-E341, E450-E452)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

- Rechtl. Anforderungen** Das Produkt entspricht in seiner Zusammensetzung und Kennzeichnung den in Deutschland und der EU geltenden rechtlichen Anforderungen
- GVO-Erklärung** Das Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln
- Fremdkörpermanagement** Das Produkt wird metalledetektiert.
- Änderungsgrund** Korrektur Farbe und Taragewicht Karton