



Produktspezifikation

Pute - Art Cordon Bleu, fertig gebraten
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 / 85 031-0

Telefax: : 04471 / 85 031-65

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. : 58150

Artikelbezeichnung : Pute - Art Cordon Bleu, fertig gebraten

Artikelauslobung : aus Putenbrustfiletstücken zusammengefügt, mit einer knusprigen
Cornflakes Panade, gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und
Käse, flüssig gewürzt und gegart, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren

Marke : Sprehe

Kalibrierungen : 125g = Artikel-Nr.: 58125
150g = Artikel-Nr.: 58150

Gesamtgewicht : 3000g

Zutatenliste : Putenbrustfiletstücke 61%, Cornflakes Panade 20% (Maismehl,
Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Käse 8%,
Putenformfleischkochschinken 8% (Putenfleisch, Speisesalz,
Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Rapsöl, Glukosesirup, Speisesalz,
Kartoffelstärke, Würze und Gewürze

3. Allergene Inhaltsstoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Milch und Milcherzeugnisse

4. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit

5. Fehlertoleranzen:

Gesamtgewicht : 3000g Toleranzwerte:
Tu1 :45g TU2 : 90g

Einzelgewicht : 150g Toleranzwerte: +/- 10g

6. Analysenwerte:

a) Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g

Brennwert : 198kcal / 830kJ

Fett: : 9g

Davon gesättigte
Fettsäuren : 3,5g

Kohlenhydrate : 14g

Davon Zucker : 0,5g

Eiweiß : 15g

Salz : 1g



Produktspezifikation

Pute - Art Cordon Bleu, fertig gebraten
tiefgefroren

b) mikrobiologische Grenzwerte in Anlehnung an die Empfehlung der DGHM

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

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

Verpackungsgröße : 3000g
Nettogewicht : 3000g
Verpackungsmaße : 365x295x75
Verpackungsstoff : Vollpapp – Karton mit PE – Folie ausgelegt
Tara : ca. 350g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3350g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 160
Lagen / Europalette : 20
Kartons / Lage : 8
Maße Europalette : 0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 536kg
Palettenhöhe : ca. 1,80m

10. Transport- und Lagerbedingungen:

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

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

Pute - Art Cordon Bleu, fertig gebraten
tiefgefroren

13. Zubereitungsempfehlung:

- | | | |
|-----------------|---|---|
| In der Pfanne | : | Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Cordon Bleu mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. |
| In der Friteuse | : | Die tiefgefrorenen Cordon Bleu bei 160°C ca. 5 Minuten frittieren. |
| Im Convektomat | : | Die tiefgefrorenen Cordon Bleu bei 180°C ca. 15 Minuten erhitzen. |

Hinweise:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 28.11.2016