



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: 04471 / 85 031-61
04471 / 85 031-63
Qualitätsmanagement: 05954 / 9215-21
05954 / 9215-29

2. Angaben zum Artikel:

Artikel-Nr. : siehe Kalibrierungen
Artikelbezeichnung : Putenschnitzel paniert
Artikelauslobung : Putenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, 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	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	5×10^5	---
Enterobacteriaceae	1×10^4	1×10^5
Escherichia coli	5×10^2	5×10^3
Pseudomonaden	1×10^6	---
Koagulase-positive Staphylokokken	5×10^2	5×10^3
Salmonella	---	n.n.** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

*KbE = Kolonie bildende Einheit; ** = nicht nachweisbar

7. Mindesthaltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit : 12 Monate
Restlaufzeit : 8 Monate

8. Verpackung

	Einlegebeutel	Karton Boden/Deckel
Packstoff :	LDPE	Vollpappe
Maße :	-	360x290x75mm
Stärke :	28 μ	750g/m ² + 650g/m ²
Tara :	20 g	302 g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3.322 g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 160
Lagen / Europalette : 20
Kartons / Lage : 8
Maße Europalette : 0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 560 kg
Palettenhöhe : ca. 1,75 m

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 : Das tiefgefrorene Produkt, unter Zugabe von Öl, bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Wenden für ca. 16 min. braten.
- In der Fritteuse : Das tiefgefrorene Produkt bei 150°C für ca. 7 min. frittieren.
- Im Kombidämpfer : Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl benetzen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 220°C; 0% LF für 11 min. erhitzen.

Hinweise:

Regeln der guten Küchenhygiene beachten:

- Rohes Geflügelfleisch nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen. -
- Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch Sorgfalt walten lassen und den Tropfsaft entsorgen.
- Geschirr und Hände gründlich reinigen
- Geflügelfleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet
- Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Stand: 08.07.2022