



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 : 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	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 :	360+300x600mm	360x290x75mm
Stärke :	35 μ	750g/m ² + 650g/m ²
Tara :	25,5 g	302 g

9. Logistische Daten:

Bruttogewicht : ca. 3.328 g
Karton / Stück
Karton / Europalette : 160
Lagen / Europalette : 20
Kartons / Lage : 8
Maße Europalette : 0,80 x 1,20m
Bruttogewicht / Europalette : ca. 557 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,
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: 06.05.2022