

<b>Produktbeschreibung</b>			
Produktbezeichnung	<b>Puten-Paprikabrust gegart</b>		
Artikel-Nummer	<b>16018</b>		
<input type="checkbox"/> SB-Artikel	<input checked="" type="checkbox"/> Bedienungsware		
RLZ bei Anlieferung	18 Tage		
Stückgewicht	ca. 2,0 kg	<input type="checkbox"/> Egalisiert	
Darm/Hülle	Keine Hülle		
Kaliber/Maße			
<b>Produkt-Auslobung</b>	<b>Puten-Paprikabrust gegart</b>		
<b>Produktverpackung</b>			
Verpackungsart	<input type="checkbox"/> lose		
<input checked="" type="checkbox"/> Vacuum	<input type="checkbox"/> Schutzatmosphäre		
Tara der Verpackung	ca. 10 g		
Stück je Packung	1 Stück		
Packungsgewicht	ca. 8,4 kg		
Transportverpackung	In EIL – Kisten		
Anzahl der Packungen je Transportpackungen	6 Stück		
Kennzeichnung der Transportpackungen	Auf Kundenwunsch mit Etikett		
<b>Kennzeichnungselemente Einzelpackung</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Etikett	<input type="checkbox"/> Bedruckte Packung		
EU-Zulassungsnummer:	BY 10303		
Zutaten	<p>Putenfleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Dextrose, Aroma, Gewürzextrakte, Würze, Maltodextrin, Buchenrauch, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Verdickungsmittel: E407, Stabilisator: E331, Trennmittel: E551.</p> <p>Nährwerte pro 100 g:            Brennwert:544 kJ/130 kcal            Fett: 4,8 g/davon gesättigte Fettsäuren:1,9 g            Kohlenhydrate:2,7 g/davon Zucker:1,2 g            Eiweiß:19,0 g            Salz:3,5 g</p>		
Zubereitungshinweis	<b>Zum Kaltverzehr geeignet</b>		
Hinweise			
MHD	<b>18 Tage</b>		
Lagerbedingungen	<b>Von + 2 bis + 7 ° C</b>		
Chargen-Nummer	<b>Siehe Packungsprägung, Charge: XXXXXXXXX</b>		
<b>Sensorische Eigenschaften</b>			
Äusseres	Oranger Paprikarand, in Brotlaibform		
Schnittbild	Feines, glattes, hellrosa Putenbrustfleisch mit Paprikarand		
Konsistenz	Fest, elastisch		
Geruch	Frisch, aromatisch, nach Paprika		
Geschmack	Abgerundet, frisch, aromatisch, nach Paprika		
<b>Leitsatzziffer</b>	<b>2.31</b>		
<b>Mikrobiologische Eigenschaften</b>			
Aerobe Gesamtkeimzahl / g	Max. 50000		
Enterobacteriaceae / g	Max. 1000		
Koagulase-pos. Staphylokokken / g	Max. 100		
Salmonellen / 25g	Nicht nachweisbar		
Listeria monocytogenes / 25g	Nicht nachweisbar		
Hefen / g	Max 10000		
Schimmelpilze / g	Max. 1000		
	<b>Erstellung</b>	<b>Prüfung</b>	<b>Freigabe</b>
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	17.02.17	17.02.17	17.02.17
<b>Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!</b>			

<b>Angaben zu Allergenen</b>				
Allergen (nach LMKV Anlage 3)	In Rezeptur enthalten		Möglicherweise als Spur enthalten	
	Ja	nein	Ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse *		X		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		X		X
Schalenfrüchte* und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Sesamseeden und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/l oder >10 mg/kg als SO <sub>2</sub> *		X		X
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		X

\* d.h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse

#### Angaben zu GVO

Die Produkte sind nach VO EG 1829/2003 und 1830/2003 nicht GVO kennzeichnungspflichtig

#### Lebensmittelrechtliche Angaben

Die Produkte werden mit der erforderlichen Sorgfalt hergestellt und entsprechen den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der BRD und der EU.

#### Produktabbildung



	Erstellung	Prüfung	Freigabe
<b>Name</b>	Galewski	Palmberger	Palmberger
<b>Datum</b>	17.02.17	17.02.17	17.02.17
<b>Dieser Druck ist auch ohne Unterschrift gültig!</b>			