

**Produkt Spezifikation**

**Datum:** 21/05/2014.

<b>1.</b>	<b>Produkt Name</b>	<b>14553 * CHICKEN FRITES - 1*3000 g</b>				
		Leicht gewürztes, paniert , thermisch verarbeitetes Natur Hähnchenbrustfilet.				
<b>2.</b>	<b>Produkt beschreibung</b>	Artikelnummer: 01011				
		Ean Code: Karton:9002242145205				
		Zolltarifnummer: 1602				
		Veterinärnummer: HR61 EU				
<b>3.</b>	<b>Verpackungen</b>	<b>3.1. Chicken frites 1*3000g</b>				
		<i>Pack.mat.</i>	<i>Material</i>	<i>Größe/mm</i>	<i>Stärke</i>	<i>Gewicht/g</i>
		Folie	PE Beutel	265*550	70my	25
		St ülpkarton mit Boden und Deckel/SKBD	Papier	285*230*130/ 300*240*130	/	185+135
		<b>Transport daten</b>				
		<i>Stücke Pr./TKF Beutel</i>	<i>TKF Beutel /Karton (SKBD)</i>	<i>Karton(SKBD) / Lage</i>	<i>Lage / Palette</i>	<i>Palette Netto (kg)</i>
		cca 120	1	13	12	468
		Karton/Palette	Stretch Folie (J/N)		Palette / Dimensionen (mm)	
		156	J		Euro Palette / 1200*800	
		<b>3.2.</b>				
		<i>Pack.mat.</i>	<i>Material</i>	<i>Größe/mm</i>	<i>Stärke</i>	<i>Gewicht/g</i>
		<b>Transport daten</b>				
		<i>Stücke Pr./Beutel</i>	<i>Beutel /Karton</i>	<i>Karton /Lage</i>	<i>Lage / Palette</i>	<i>Palette Netto (kg)</i>
		Karton/Palette	Stretch Folie (J/N)		Palette / Dimensionen (mm)	
		<b>3.3.</b>				
		<i>Pack.mat.</i>	<i>Material</i>	<i>Größe/mm</i>	<i>Stärke</i>	<i>Gewicht/g</i>
		<b>Transport daten</b>				
		<i>Stücke Pr./Beutel</i>	<i>Beutel /Karton</i>	<i>Karton /Lage</i>	<i>Lage / Palette</i>	<i>Palette Netto (kg)</i>
		Karton/Palette	Stretch Folie (J/N)		Palette / Dimensionen (mm)	



<b>Zutatenliste in absteigender Reihenfolge (QUID)</b>						
<b>Teil</b>	<b>Beschreibung</b>				<b>cca. Anteil (%)</b>	
	Hähnchenbrustfillet				58	
4.	Panade Mischung <b>Cornflakes</b> - (Mais, Zucker, Salz, Gerstenmalzextrakt)				18	
	Paniermehl (Weizenmehl, Salz, Hefe, Naturgewürze)				7,8	
	Nasspanade(Weizenmehl, Wasser)				6	
	Pflanzenöl				5	
	Wasser				3,6	
	Salz				1,2	
	Säureregulatoren				0,36	
	Weisser Pfeffer				0,04	
<b>Sensorischen eigenschaften</b>						
5.	Äußere Erscheinung					Goldbraune Farbe der Panierung.
	Geruch					Charakteristisch für paniertes Hähnchenfleisch.
	Geschmack					Charakteristisch nach panierten Hähnchenfleisch, angenehm, leich Gewürzt
<b>Produkt daten</b>						
6.	<b>Gramatur (g)</b>	<b>Min/max</b>	<b>Länge (mm)</b>	<b>Breite (mm)</b>	<b>Höhe (mm)</b>	
	25g	+/- 5 g	70-150	12	15	
Anteil von Panade (%)					cca. 30%	
<b>Produktion Beschreibung</b>						
7.	Hähnchenfilet ohne Haut ist kalibriert und mit Gewürzen vermischt, paniert mit Mehl, Nasspanade und CFL Bröseln. Diese Frites wird kurz in Öl bis goldbraune Farbe gebraten, dann gebackt, eingefroren auf eisigen Temperaturen bei -18 ° C und in PE-Beutel verpackt.					
	Beutel wird in einem Karton gepackt, Karton wird mit Klebeband geschlossen.					
	Auf Karton kommt die Etikette. Kartons werden auf eine Euro-Palette gelegt und mit eine Strech folie gewickelt. Fertige Paletten werden in Lager bei					
	min. -18°C bis Einladung aufbewahrt.					

<b>Mikrobiologische Parameter</b>		
	Produkt Klasse	A
	Die Gesamtzahl der Bakterien	<10 KBE / g
	Coliforme Bakterien	<10 KBE / g
<b>8.</b>	Enterobacteriaceae	<10 KBE / g
	E.coli	<10 KBE / g
	Staphylococcus aureus	<10 KBE / g
	Listeria monocytogenes	Absent in 25g
	Salmonella sp.	Absent in 25g
<b>Expanded Nährstoff-und Energiebedarf Wert (high 8)</b>		
	*Brennwert (kJ/100g)	923
	(kcal/100g)	219
	*Protein (g/100g)	12,91
<b>9.</b>	*Kohlenhydrate (g/100g)	23,3
	-davon Zucker (g/100g)	1,3
	*Fett (g/100g)	8,3
	- Davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	1,06
	*Fibre (g/100g)	<0,1
	* Natriumclorid (g/100g)	1
<b>Lagerung</b>		
	Lagerung bei (°C)	-18°C
	Transportieren bei (°C)	-18°C
	Haltbarkeit bei - 18°C	18 Monate
<b>10.</b>	Haltbarkeit bei - 12°C	2 Monate ab dem Datum der Herstellung
	Haltbarkeit bei - 6°C	2 Wochen
	Haltbarkeit im Kühlschrank (bis +4°C)	48 Stunde
	Haltbarkeit bei +4 ° C für den Sockel (gekühlt)	20 Tage
	Restlaufzeit:	15 Monate
<b>Novel Food GVO's</b>		
	<i>Verordnung</i>	<i>Ja / Nein</i>
<b>11.</b>	Verwenden Sie zur Herstellung einzelner Produkte neuartige Lebensmittel gemäß Novel-Food 258/97 EG bzw. genechnische veränderte, entsprechend EU-VO 1829/2003, Lebensmittel, Zutaten, Hilfsstoffe, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden?	<i>Nein</i>
	Wenn Ja oder nicht auszuschließen, wird dadurch eine Kennzeichnung gemäß Verordnung EG 49/2000, EG 50/2000 bzw. EU-VO EG 1830/2003 erforderlich?	<i>Nein</i>
<b>12.</b>	Für die Herstellung des Produktes wurden keine Rohwaren verwendet, die mit ionisierten Gamma- und Beta-Strahlen behandelt worden sind. Der Artikel entspricht den relevanten lebensmittelrechtlichen EU-Bestimmungen.	

<b>Allergen Information gemäß Anhang III a Richtlinie 2007/68 EG</b>				
	Im Produkt laut Rezeptur enthalten		Kann als Krosskontamination der verarbeitenden Rohstoffe vorkommen	
	JA	NEIN	JA	NEIN
<b>13.</b>				
<u>Die Angaben zur Krosskontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege</u>				
<b>Allergen</b>	JA	NEIN	JA	NEIN
1. Glutenhaltiges Getreide und - erzeugnisse	X		X	
2. Krebstiere und - erzeugnisse		X		X
3. Eier und - erzeugnisse		X	X	
4. Fisch und - erzeugnisse		X		X
5. Erdnüsse und - erzeugnisse		X		X
6. Soja und - erzeugnisse		X	X	
7. Milch und - erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X	X	
8. Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandeln) und - erzeugnisse		X		X
9. Sellerie und - erzeugnisse		X	X	
10. Senf und - erzeugnisse		X		X
11. Sesamsamen und - erzeugnisse		X	X	
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben		X		X
13. Lupinen und - erzeugnisse		X		X
14. Weichtiere und - erzeugnisse		X		X
<b>14.</b>				
<b>Allergen information ALBA list - Die Angaben zur Krosskontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege</b>				
	Im Produkt laut Rezeptur enthalten		Kann als Krosskontamination der verarbeitenden Rohstoffe vorkommen	
	JA	NEIN	JA	NEIN
<b>Allergen</b>				
1. Kuhmilchprotein		X	X	
2. Lactose		X	X	
3. Hühnerei		X	X	
4. Sojaprotein		X	X	
5. Sojaöl		X		X
6. Gluten	X		X	
7. Weizen	X		X	
8. Roggen		X		X
9. Rind		X	X	
10. Schwein		X		X
11. Huhn	X		X	
12. Fisch		X		X
13. Schalen- und Krebstiere		X		X
14. Mais (Stärke)	X		X	
15. Kakao		X		X
16. Hefe	X		X	
17. Gemüse/Hülsenfrüchte		X		X
18. Nüsse		X		X
19. Nussöl		X		X
20. Erdnuss		X		X
21. Erdnussöl		X		X
22. Sesam		X	X	
23. Sesamöl		X		X

Allergen information ALBA list - Die Angaben zur Krosskontamination haben informellen Charakter und unterliegen keiner Versionspflege					
	Allergen	Im Produkt laut Rezeptur enthalten		Kann als Krosskontamination der verarbeitenden Rohstoffe vorkommen	
		JA	NEIN	JA	NEIN
	24. Glutamat		X		X
	25. Sulfit (E220bm E228)		X		X
14.	26. Benzoesäure und PHB (E210-E219)		X		X
	27. Azo-Farbstoffe		X		X
	28. Tartazine (E102)		X		X
	29. Zimt		X		X
	30. Vanilin		X		X
	31. Koriander		X		X
	32. Sellerie		X	X	
	33. Umbelliferae		X		X
<b>Chemische Prüfparameter.</b>					
Keine Antibiotika, chemische Rückstände					
<b>Stichprobenartige Untersuchung des verwendeten Rohstoffes Fleisch und Fertigprodukte</b>					
15.	Jeder Rohstoff, der in der Herstellung kommt, geht auf mikrobiologischen und chemischen Analyse ins internen Labor und es gibt einen jahres Stichprobenplan für Croatische Institut für Öffentliche Gesundheits. Jede Charge des Fertigerzeugnisses geht durch eine mikrobiologische Analyse.				
<b>Metallspuren</b>					
16.	Inox: $\theta = 2,5$ mm				
	Ferrous: $\theta = 1,58$ mm				

	<b>Für gefrorene Produkt</b>
	<i>Standard Backofen:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt im Backofen bei 200 ° C für 8-10 Minuten. Drehen Sie, wenn nötig. Sofort servieren.
	<i>Friteuse:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt für 2 Minuten in Öl bei 180 ° C. Sofort servieren.
	<i>Mikrowelle:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in der Mikrowelle für 1-2 Minuten backen. Für knusprige Mahlzeit drehen Sie Grill Funktion. Sofort servieren.
17.	<i>Pfanne:</i> Erhitzen Sie das gefrorene Produkt in einer Pfanne mit wenig Öl auf mittlerer Hitze. Servieren Sie nach 2-3 Minuten.
	<b>Für gekühlte Produkte</b>
	<i>Standard Backofen:</i>
	<i>Friteuse:</i>
	<i>Mikrowelle:</i>
	<i>Pfanne:</i>

**Gemacht von:**

Martina Marić, *Produktion Technologie*

