



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | Produkt Spezifikation                                 |  |
|  | <b>Geflügelfrikadelle, frisch</b><br>Artikelnr.: 9371 |  |

## 1. Allgemeine Artikelbeschreibung

|     |                     |  |   |
|-----|---------------------|--|---|
| 1.1 | Verkehrsbezeichnung | Frikadelle aus Puten- und Hähnchenfleisch  |  |
| 1.2 | Lt. Leitsatzziffer  | 2.507.8  |   |
| 1.3 | Interne Kennung     | 739  |   |
| 1.4 | Zutaten             | 80 % Geflügelfleisch (Puten- und Hähnchenfleisch) zum Teil fein zerkleinert, Putenfett, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Zwiebeln, EIKLAR, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Gewürze (enthält SENFMEHL), Kräuter, Trockenglucosesirup, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte, Stärke, WEIZENSTÄRKE, Knoblauch, Säureregulator: E262, Aromen.<br>Kann Spuren von Soja, Milch und Sellerie enthalten. |   |

## 2. Produktbeschreibung

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 2.1 | Aussehen /Geschmack                            | Schonend gebratene Geflügelfrikadelle, saftig im Geschmack mit gut abgestimmter Würzung und arteigenem, fleischig, würzigem Geruch.   |
| 2.2 | Allergieinformation (nach LMIV)                | Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier und Senf.<br>Kann Spuren von Sellerie, Soja und Milch enthalten.  |
| 2.3 | GVO-Information                                | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Rates.  |
| 2.4 | Kennzeichnung bei loser Abgabe (nach §9 ZzulV) | „mit Putenfleisch“<br>„mit zum Teil fein zerkleinertem Fleisch“<br>„mit Stärke“   |
| 2.5 | Zubereitungsempfehlung                         | Backofen (Umluft): 180°C Umluft ca. 8-12 Min.<br>Mikrowelle: Bei höchster Stufe ca. 1-2Min<br>Bratpfanne: 5 Min bei mittlerer- hoher Stufe<br><br>Nach dem Öffnen der Verpackung unmittelbar verzehren. |
| 2.6 | Zolltarifnummer                                | 1602 3119   |
| 2.7 | Hinweis  | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!  |

## 3. Analytische Parameter

| 3.1 Chemische Parameter |                                | 3.2 Mikrobiologische Parameter (lt. DGHM) |   |
|-------------------------|--------------------------------|---|---|
| 3.1.1                   | Fett                           | 16% ± 3%                                  | 3.2.1 Gesamtkeimzahl < 5x10 <sup>6</sup> KBE /g |
| 3.1.2                   | Wasser                         | 60% ± 4%                                  | 3.2.2 Enterobacteriaceae < 1.000 KBE /g         |
| 3.1.3                   | Eiweiß                         | 16% ± 2%                                  | 3.2.3 Salmonellen n.n. in 25g Lebensmittel      |
| 3.1.4                   | BEFFE absolut (lt. Leitsätzen) | mind. 11,5%                               |   |

## 4. Nährwertangaben /100g

|       |                                    |     |     |                     |      |
|-------|------------------------------------|-----|-----|---------------------|------|
| 4.1   | Fett (in g)                        | 16  | 4.4 | Eiweiß              | 16   |
| 4.1.1 | davon gesättigte Fettsäuren (in g) | 8   | 4.5 | Salz (in g)         | 2,45 |
| 4.2   | Kohlenhydrate (in g)               | 5,0 | 4.6 | Kilojoule (kJ)      | 1024 |
| 4.2.1 | davon Zucker (in g)                | 0,8 | 4.7 | Kilokalorien (kcal) | 232  |

## 5. Lieferform

| 5.01                                   | 5.02                | 5.03          | 5.04                            | 5.05           | 5.06                            | 5.07                     |
|--|---------------------|---------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------------------|
| Stückzahl pro Paket, Gewicht pro Stück | Einwaage pro Paket* | Pakete pro E2 | E2 pro Lage / Lagen pro Palette | E2 pro Palette | Abpackart                       | EAN Paket, (EAN- Karton) |
| 15 / 125g                              | 1,875 kg            | 8             | 4 / 8                           | 32             | Unter Schutzatmosphäre verpackt | 4023022093719            |

## 6. Lagerbedingungen

|     |              |                |         |
|-----|--------------|----------------|---------|
| 6.1 | MHD          | Bei unter +7°C | 23 Tage |
| 6.2 | Restlaufzeit | Bei unter +7°C | 19 Tage |

\*Abweichungen von der Nennfüllmenge werden im Rahmen der Verordnung über Fertigpackungen §22 (3) akzeptiert.  
Der Ausdruck dieses Dokuments unterliegt nicht dem Änderungsdienst!

|                         |                                    |                                 |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Erstellt am: 21.08.2019 | Änderung: Plaster (Säureregulator) | Version: 2                      |
| Erstellung: Bünten      | Freigabe: Schmitz                  | Stand: 16.02.2021 Seite 1 von 1 |