

# Produktspezifikation



## Produktbeschreibung:



### Artikelbezeichnung:

Gegrillte Edeltruthahnbrust 1/1 St., ca. 2,3 kg

**Artikelnummer:** 31020

**Leitsatzziffer:** 2.341.1

**Gruppe:** Bedienungstheke - Edel - Truthahnbrust

### Artikelbeschreibung:

Gepökelte Truthahnbrust, gegart, mit Grillrand , mit zugesetztem Wasser

## Produktbeschreibung nach HACCP:

	Kochpökelartikel alle Fleischsorten
<b>HACCP Produktgruppe:</b>	Kochpökelware
<b>Haltbarmachungsverfahren:</b>	Pasteurisation: T. $\geq 72^{\circ}\text{C}$ im Kern gekühlt: T. $\leq +7^{\circ}\text{C}$ vakuumiert gepökelt ---
<b>Lagerbedingung:</b>	bei maximal $+7^{\circ}\text{C}$ in der Vakuumverpackung
<b>Allergenhinweis:</b>	siehe Allergenliste
<b>Verpackungshinweis:</b>	bei maximal $+7^{\circ}\text{C}$ in der Vakuumverpackung

## Zutatenliste:

Zutaten: Putenbrust 90%, Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (Speisesalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.

## Kennzeichnung v. Zusatzstoffen bei loser Ware/Bedienungsware:

mit Phosphat

mit Konservierungsstoff

mit Antioxidationsmittel

---

## Aktuelle Herkunft der Fleischrohstoffe:

Deutschland, Brasilien, Chile, Vietnam

---

## Verpackungsanforderungen:

Verpackungsart:	Vakuum
Stück-/Scheibengewicht [g]:	2300
Verpackungsgewicht [kg]:	2,3
Verpackungstara [kg]:	0,023
DSD:	Ja
EAN-Code Artikel:	2800000000000
Restlaufzeit:	-40T
Lagerbedingung:	bei maximal + 7°C in der Vakuumverpackung
Zolltarifnummer:	16023119

---

## Logistische Daten:

Anzahl Packungen/Stück pro Karton/Satte:	3
Anzahl Kartons/Palette:	64
Anzahl Kartons/Lage:	8
Anzahl Lagen/Palette:	8
Palettenhöhe [mm]:	1350
Taragewicht Karton [g]:	310
Taragewicht Satte [g]:	2000
Artikelmaße [mm]:	B 195 x H 120 x T 300
Kartonmaße [mm]:	B 300 x H 150 x T 400
Sattenmaße [mm]:	B 400 x H 200 x T 600

---

## Produktspezifische Eigenschaften:

-

# Produktspezifikation



## Allergene Stoffe:

Folgende Allergene aus Spalte zwei sind im Produkt enthalten; die Allergene aus Spalte 3 können in Spuren enthalten sein. Die Bewertung ergibt sich aus den Informationen unserer Vorlieferanten:

Allergene	Enthalten	kann Spuren enthalten von
Senf und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und -Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse und -Erzeugnisse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite*	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse- und Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; als SO2 angegeben

## Sensorische Eigenschaften:

Konsistenz: artigen, bißfest, fest - elastisch, federnd

Aussehen: umgerötete, gegarte Muskulatur mit Fett und Bindegewebsanteilen

Geruch: frisch, spezifisch, fleischig, nach gebratenem Fleisch

Geschmack: frisch, spezifisch, fleischig, nach gebratenem Fleisch

## Verbrauchergruppenhinweise:

	ja
enthält Milch und -Erzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>
enthält Glutenhaltiges Getreide und -Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>
Alkoholfrei	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegetarier	<input type="checkbox"/>
Veganer	<input type="checkbox"/>
Koscher	<input type="checkbox"/>
Halal	<input type="checkbox"/>

Nicht registrierte ausgedruckte Exemplare unterliegen keinem Änderungsdienst!

# Produktspezifikation



## Information zum Verzehr:

In dünne Scheiben geschnitten als Belag für Brote und Brötchen geeignet.

**Empfehlung der Arbeitsgruppe "Mikrobiologische Richt- und Warnwerte" der Fachgruppe "Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene" der DGHM – Alle Untersuchungen nach § 64 LFGB**

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5x10 <sup>4</sup>	---
Enterobacteriaceae	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
Milchsäurebakterien	5x10 <sup>4</sup>	---
Hefen	1x10 <sup>4</sup>	---
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1x10 <sup>2</sup>
Sulfit reduzierende Clostridien	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
Schimmelpilze	---	---
präsumtive Bacillus cereus	---	---

\* Koloniebildende Einheiten

## Chemische Eigenschaften:

*Alle Untersuchungen nach § 64 LFGB*

*In 100g sind durchschnittlich enthalten*

Eiweißgehalt [g]:	21,7	Kohlenhydrate [g]:	1,0
Fettgehalt [g]:	3,5	BEFFE [%]:	19,0
Fett / Eiweiß:	0,2	BEFFE i. Fleischeiweiß:	87,6
Wassergehalt [g]:	72,3	kJ.:	516
Wasser / Eiweiß:	3,3	Kcal.:	123
NaCl [g]:	2,5	Ballaststoffe [g]:	0,1
Natrium [g]:	1,0		

*Die Nährwertangaben sind berechnet und unterliegen biologischen und chargenabhängigen Schwankungen. Die Anforderungen der Leitsätze bzw. der Beurteilungskriterien der Fleischerzeugnisse werden in jedem Fall eingehalten.*

# Produktspezifikation



## Durchschnittliche Nährwerte:

	pro 100g	pro Portion (20g)	%ETB* pro Portion (20g)	ETB*
<b>Brennwert (kJ/kcal)</b>	<b>516 / 123</b>	<b>103 / 25</b>	<b>1,3 %</b>	<b>2000 kcal</b>
<b>Fett</b>	<b>3,5 g</b>	<b>0,7 g</b>	<b>1,0 %</b>	<b>70 g</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	0,3 g	1,6 %	20 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<b>1,0 g</b>	<b>0,2 g</b>	<b>0,1 %</b>	<b>260 g</b>
davon Zucker	1,0 g	0,2 g	0,2 %	90 g
Eiweiß	21,7 g	4,3 g	8,7 %	50 g
<b>Salz</b>	<b>2,5 g</b>	<b>0,5 g</b>	<b>8,3 %</b>	<b>6 g</b>
Ballaststoffe	0,1 g	0 g	0,1 %	25 g

\*ETB= Empfohlener täglicher Bedarf eines durchschnittlichen Erwachsenen  
Der Nahrungsbedarf variiert nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität

## Allgemeine Angaben:

Die Firma EG Fleischwarenfabrik Dieter Hein GmbH & Co. KG als Erzeuger des Produktes versichert, dass der Artikel, sowie die Rohstoffe, Produktionsverfahren, Verpackungsmaterial und Kennzeichnungen alle Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts sowie die jeweils gültigen EU-Verordnungen und die in deutsches Recht umgesetzten EU – Richtlinien erfüllen. Dies gilt insoweit nicht andere Vereinbarungen mit dem Kunden getroffen wurden.

Das Produkt ist für den menschlichen Verzehr geeignet und unterliegt keinen weiteren Einschränkungen, außer denen, die sich aus dieser Spezifikation ergeben.

Die Ware ist frei von gentechnisch veränderten Organismen. Die Rohstoffe wurden nicht bestrahlt.

Desweiteren wurde die Ware metallgedeckt und unterliegt einem Prozess, der das Vorhandensein von Fremdkörpern nach menschlichem Ermessen ausschließt.

## Geprüft und freigegeben von der Qualitätssicherung der Firma Hein:



Datum, Unterschrift, Stempel

<b>BIO - zertifiziert</b>	<b>QS - zertifiziert</b>	<b>BRC - zertifiziert</b>	<b>IFS - zertifiziert</b>
Betriebsstätte Hasbergen	Betriebsstätte Hasbergen	Betriebsstätte Hasbergen	Betriebsstätte Hasbergen
Zertifikat gültig bis:	Zertifikat gültig bis:	Zertifikat gültig bis:	Zertifikat gültig bis:
28.02.2019	06.01.2019	09.10.2018	04.04.2018

Nicht registrierte ausgedruckte Exemplare unterliegen keinem Änderungsdienst!