

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr. Kunde:	
Artikel-Nr. Ospelt food AG:	24788
Artikelbezeichnung:	Chicken Premium Breaded Nuggets
Sachbezeichnung nach LMV:	Pouletfleischerzeugnis paniert, frittiert, durchgegart, tiefgekühlt.
Netto-Gewicht [Kg]:	2.5kg
Lieferantenanschrift:	Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7 7320 Sargans Schweiz
Identitätskennzeichen:	CH301

Produktbeschreibung:

Produktionsland:	Schweiz
Aussehen:	ovale, panierte Poulet Nuggets, wie gewachsen
Geruch:	typisch nach frittiertem Pouletfleisch
Geschmack:	nach frittiertem, leicht gesalzenem Pouletfleisch
Textur:	aussen knusprig, innen saftig, gut im Biss

Herstellung / Zubereitung:

Herstellverfahren:	Das Pouletfleisch wird getumbelt, anschliessend paniert, frittiert, durchgegart, abgekühlt und tiefgefroren.
Zubereitung:	Im Backofen: Backofen auf 200°C (Umluft) resp. 220°C (Unter/Oberhitze) vorheizen. Nuggets ca. 8-12 Minuten backen. In der Pfanne: 2 EL Öl in eine beschichtete Pfanne geben und die Nuggets unter mehrmaligem Wenden ca. 7-8 Minuten goldbraun braten. In der Fritteuse: Bei 175°C ca. 5 Minuten frittieren.

Haltbarkeit / Lagerung:

Lagerbedingungen:	<-18°C
Haltbarkeit ab Lieferung:	6 Monate

Produktionsverfahren:

Deklarationsrelevante Verfahren:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> geräuchert | <input checked="" type="checkbox"/> frittiert |
| <input type="checkbox"/> aus Fleischstücken zusammengefügt | <input checked="" type="checkbox"/> paniert |
| <input type="checkbox"/> blanchiert | <input type="checkbox"/> aufgetautes Produkt |
| <input checked="" type="checkbox"/> durchgegart | <input type="checkbox"/> unter Schutzatmosphäre verpackt |
| <input type="checkbox"/> vorfrittiert | <input type="checkbox"/> andere: |
| <input type="checkbox"/> kein deklarationsrelevantes Verfahren | |

Nährwerte:

Merkmale	Einheit	Nennwert	Minimum	Maximum	Methode
Energiewert	kJ / 100 g kcal / 100 g	702/168			
Fett davon ges. FS	g / 100 g	6.2 0.67			
Kohlenhydrat davon Zucker	g / 100 g	11.8 0.54			
Nahrungsfasern	g / 100 g	0.81			
Protein	g / 100 g	16			
Natrium	g / 100 g	0.5			
Kochsalz	g / 100 g	1.25			

Verpackung / Palettierung:

	Verpackungsart (Karton, Beutel etc.)	Gewicht der Einheit (netto)
Primär Verpackung	Schlauchbeutel (LDPE)	2.5kg
Sekundär Verpackung	Kartonschachtel	2 x 2.5kg (5kg)

Mikrobiologie:

	Einheit	Grenzwert
GkZ	KBE/g	<1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	<100
Listeria monocytogenes	KBE/g	<100
Salmonellen spp.	KBE/g	n.n. in 25g
Staphylokokkus koagulase pos.	KBE/g	<100

Zutaten und weitere Angaben nach LIV/LMIV:

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft/Fanggebiet (FAO)	%
Pouletfleisch	Thailand	60
Wasser		
Paniermehl (Weizenmehl , Speisesalz, Hefe, Gewürze (Paprika))		12
Rapsöl		
Panade (Weizenmehl , Weizenstärke , Speisesalz)		3
Kartoffelstärke		2.5
Speisesalz jodiert		<1

Deklaration:

Zutaten: Pouletfleisch 60% (Thailand), Wasser, Paniermehl (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe, Gewürze (Paprika)), Rapsöl, Panade (**Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Speisesalz), Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert.

Weitere Angaben:

Zusätzliche Angaben zu Fisch/Krebs- und Weichtieren:

aus Zucht Wildfang Binnenfischerei

Bei Wildfang und Binnenfischerei:

Fanggeräte-Kategorie (gemäss LIV / VO (EU) Nr. 1379/2013):

Allgemein:

Haltungsart bei Eiern: Bodenhaltung Freiland keine enthalten

Tierart der Gelatine: Schwein Rind / Kalb keine enthalten

Behandlung der Öle / Fette:
Wenn gehärtet, welche: gehärtet ungehärtet keine enthalten

Ovo-lacto-vegetarisch: ja nein

Alkohohaltig:
Wenn ja, wie viel: ja nein

GVO:

Enthält der Rohstoff GVO-Zutaten gemäss EG Nr.1829 und aktueller LMV?

ja nein

Wenn ja, welche:

Allergene:

Enthält der Rohstoff eine oder mehrere allergene Komponenten nach aktueller LMV?

ja nein

Wenn ja, welche: Gluten

Label:

Bio Produkt: ja nein Bio
Wenn ja, welche Qualität: Knospe Suisse Knospe

Und zertifiziert durch:

Andere zertifizierte Label:

Und zertifiziert durch:

Code-Nummer:

Datum:
18.01.2018

Unterschrift des Produzenten:
Désirée Strässle