

## Produktspezifikation

### Artikelbezeichnung:

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

### Produktbeschreibung:

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

### Herstellung / Zubereitung:

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

### Haltbarkeit / Lagerung:

<b>Lagerbedingungen:</b>	<-18°C
<b>Haltbarkeit ab Lieferung:</b>	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	<b>kJ / 100 g</b> <b>kcal / 100 g</b>	702/168			
Fett davon ges. FS	<b>g / 100 g</b>	6.2 0.67			
Kohlenhydrat davon Zucker	<b>g / 100 g</b>	11.8 0.54			
Nahrungsfasern	<b>g / 100 g</b>	0.81			
Protein	<b>g / 100 g</b>	16			
Natrium	<b>g / 100 g</b>	0.5			
Kochsalz	<b>g / 100 g</b>	1.25			

**Verpackung / Palettierung:**

	Verpackungsart (Karton, Beutel etc.)	Gewicht der Einheit (netto)
<b>Primär Verpackung</b>	Schlauchbeutel (LDPE)	2.5kg
<b>Sekundär Verpackung</b>	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 ( <b>Weizenmehl</b> , Speisesalz, Hefe, Gewürze (Paprika))		12
Rapsöl		
Panade ( <b>Weizenmehl</b> , <b>Weizenstärke</b> , 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

Alkohohlaltig:  
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