

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung:

| | |
|------------------------------------|---|
| Artikel-Nr. Kunde: | |
| Artikel-Nr. Ospelt food AG: | 24785 |
| Artikelbezeichnung | Poulet Form Délice |
| Sachbezeichnung nach LMV: | Erzeugnis aus Pouletfleischstücken zusammengefügt, gefüllt mit Schmelzkäse und gepökeltem Trutenfleischerzeugnis, paniert, frittiert (durchgegart). Tiefgefroren. |
| Netto-Gewicht [Kg]: | 1000g (Stück à 125g) |
| Lieferantenanschrift: | Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7 7320 Sargans |

Produktbeschreibung:

| | |
|-------------------------|--|
| Produktionsland: | Schweiz |
| Aussehen: | geformte, panierte ovale Pouletschnitzel gefüllt mit Käse und gepökeltem Trutenfleisch |
| Geruch: | nach frittiertem gebackenem Pouletfleisch, erhitztem Käse und gepökeltem Trutenfleisch |
| Geschmack: | nach frittiertem gebackenem leicht gesalzenem Pouletfleisch, erhitztem Käse und gepökeltem Trutenfleisch |
| Textur: | saftig, gut im Biss, Käse schmelzend |

Herstellung / Zubereitung:

| | |
|---------------------------|--|
| Herstellverfahren: | Das Pouletfleisch wird zerkleinert, gewürzt, geformt, mit einer Scheibe Schmelzkäse und gepökeltem Trutenfleisch belegt, mit einer anderen Hälfte geformtem Pouletfleisch abgedeckt, paniert, vorfrittiert, gegart und tiefgekühlt. |
| Zubereitung: | Pfanne: 2 EL Öl in eine beschichtete Pfanne geben und die Poulet Délice unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten. Fritteuse: Die Poulet Délice bei 180°C ca. 6-8 Minuten frittieren. Backofen: Die Poulet Délice im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) während ca. 12 Minuten backen. |

Haltbarkeit / Lagerung:

| | |
|---------------------------------|----------|
| Lagerbedingungen: | <-18°C |
| Haltbarkeit ab Lieferung | 9 Monate |

Nährwerte:

| Merkmal | Einheit | Nennwert | Minimum | Maximum | Methode |
|------------------------------|---------------------|----------|---------|---------|---------|
| Energiewert | kJ / 100 g | 746 | | | |
| | kcal / 100 g | 178 | | | |
| Fett davon ges. FS | g / 100 g | 8 2 | | | |
| Kohlenhydrat davon Zucker | g / 100 g | 12 2 | | | |
| Nahrungsfasern | g / 100 g | 1 | | | |
| Protein | g / 100 g | 14 | | | |
| Natrium | g / 100 g | 0.4 | | | |
| Kochsalz | g / 100 g | 1.0 | | | |

Verpackung / Palettierung:

| | Verpackungsart (Karton, Beutel etc.) | Gewicht der Einheit (netto) |
|------------------------|---|-----------------------------|
| Primär Verpackung | Kunststoffschlauchbeutel (Polyethylen) | 1000g |
| Sekundär Verpackung | Karton | 10x1000g |

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 |
| E.coli | KBE/g | <10 |
| Staphylokokkus koagulase pos. | KBE/g | <100 |

Zutaten und weitere Angaben nach LKV:

| Zutaten / Zusatzstoffe | Herkunft | % |
|--|------------------|-----|
| Pouletfleisch | Thailand/Schweiz | 53 |
| Wasser | | |
| Paniermehl (Weizenmehl , Kochsalz, Hefe, Gewürze (Paprika)) | | 10 |
| Schmelzkäse (Käse , Wasser, Schmelzsalz: E452, E339, E341, Kochsalz) | | 9 |
| Trutenfleischerzeugnis gepökelt, gekocht (Trutenfleisch (Brasilien), Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E450, E451; Antioxidationsmittel: E301; Gewürze) | Brasilien | 6 |
| Rapsöl | | |
| Würzmischung (Weizenstärke , Weizengluten , Weizenmehl , Stabilisator: E450, Hefeextrakt, Zucker, Gewürze, Rapsöl) | | 3 |
| Panade (Weizenmehl , Weizenstärke , Speisesalz) | | 2.5 |
| Kochsalz jodiert | | |
| Weizenmehl | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Weitere Angaben:

Allgemein:

Haltungsart bei Eiern: Bodenhaltung Freiland keine enthalten

Tierart der Gelatine: Schwein Rind / Kalb keine enthalten

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

Ovo-lacto-vegetarisch: ja nein

Alkohohlaltig: ja nein
Wenn ja, wie viel:

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, Milch

Label:

Bio Produkt: ja nein
Wenn ja, welche Qualität: Knospe Suisse Knospe Bio
Und zertifiziert durch:

Andere zertifizierte Label:
Und zertifiziert durch:

Datum:
20.02.2018

Unterschrift des Produzenten:
Désirée Strässle