

Produktspezifikation

Artikelbezeichnung:

Artikel-Nr. Kunde:	
Artikel-Nr. Ospelt food AG:	22913
Artikelbezeichnung:	Poulet Brätformschnitzel
Sachbezeichnung nach LMV:	Zubereitung aus Pouletfleischstücken zusammengefügt, paniert, frittiert, zum Gekochtesen
Netto-Gewicht [Kg]:	1000g (Stück à 100g)
Lieferantenanschrift:	Ospelt food AG Tiefrietstrasse 7 7320 Sargans
Identitätskennzeichen:	CH 301

Produktbeschreibung:

Produktionsland:	Schweiz
Aussehen:	Ovales Brätschnitzel
Geruch:	Nach Poulet und Panade
Geschmack:	Nach Poulet und Panade
Textur:	Weiche Fleischmasse, knusprige Panade

Herstellung / Zubereitung:

Herstellverfahren:	Fleischmasse herstellen, Schnitzel formen, panieren, vorfrittieren, tiefkühlen.
Zubereitung:	In der Pfanne: Wenig Bratbutter in der Pfanne erhitzen. Tiefgekühlte Schnitzel bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten. In der Fritteuse: Bei 175°C für ca. 3-4 Minuten frittieren. Nur gut durchgebraten verzehren. Das Fleisch darf keine rosa Farbe mehr aufweisen.

Haltbarkeit / Lagerung:

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

Produktionsverfahren:

Deklarationsrelevante Verfahren:

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

Nährwerte:

Merkmal	Einheit	Nennwert	Minimum	Maximum	Methode
Energiewert	kJ / 100 g kcal / 100	975 233			
Fett davon ges. FS	g / 100 g	11.0 1.4			
Kohlenhydrate davon Zucker	g / 100 g	16.4 0.5			
Nahrungsfasern	g / 100 g	1.5			
Protein	g / 100 g	16.3			
Natrium	g / 100 g	0.47			
Kochsalz	g / 100 g	1.2			

Verpackung / Palettierung:

	Verpackungsart (Karton, Beutel etc.)	Gewicht der Einheit (netto)
Primär Verpackung	Schlauchbeutel	1000g
Sekundär Verpackung	Karton	10x 1000g

	Einheit	Grenzwert
GkZ	KBE/g	10'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	10'000
Listeria monocytogenes	KBE/g	100
Salmonellen spp.	KBE/g	n.n. in 25g
Staphylococcus koagulase pos.	KBE/g	1000

Zutaten und weitere Angaben nach LIV/LMIV:

Zutaten / Zusatzstoffe	Herkunft/Fanggebiet (FAO)	%
Pouletfleisch	Thailand / Brasilien /Frankreich /Ungarn	52
Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe, Gewürze)		17
Wasser		
Panade (Wasser, Weizenmehl, Weizenstärke, Kochsalz)		9
Würzmischung (Weizenstärke, Weizeneiweiss, Weizenmehl, Stabilisator E450, Hefeextrakt, Saccharose, Gewürze (Pfeffer gemahlen, Knoblauchpulver, Sellerie), Rapsöl)		5
Rapsöl		
Kochsalz jodiert		<2

Weitere Angaben:

Formular
SL4FO-QM1566 Vorlage_Fert Spezifikation

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, Sellerie

Label:

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

Andere zertifizierte Label:

Und zertifiziert durch:

Code-Nummer:

Datum:

08.01.2020

Unterschrift des Produzenten:

Chantal Frölich