

	Produktspezifikation 26950	5.6-01-004-26950-FB 04.05.2025 07:15 Gültig ab 18.02.25 Seite 1 von 4
---	---	--

Exakte Artikelbezeichnung (lt. Etikett)

Hähnchenbrust in Aspik "Florida" in Tunnelform 500g aufgeschnitten

Verkehrsbezeichnung

Hähnchenbrustfilet in Aspik "Florida"
mit Speisegelatine vom Schwein

Verwendungszweck / Verbraucherhinweis

Produktbeschreibung

Frisches, feines Hähnchenbrustfilet wird von Hand gelegt. Mit schmackhaften Ananas und Mandarinen garniert und mit fruchtigem, süßem Aspik umhüllt.

Herkunftsland Deutschland
Ursprungsland
(Herkunft der Rohstoffe) _____

Leitsatzkennziffer 2.4.3.5
Zolltarifnummer 16023219
Ware entspricht dem deutschen Lebensmittelgesetz ☒
Lieferanten-Art.-Nr. _____

Zutatenliste (nach LMV (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Hähnchenbrustfilet (57%), Trinkwasser, Mandarinen, Schweinegelatine, Ananas, Dextrose, Essig, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Glucosesirup, Stabilisatoren: Diphosphate, Trinatriumcitrat; Säureregulator: Natriumacetat; Gewürze, Gewürzextrakt, färbendes Lebensmittel: Karamellzuckersirup, Curcuma; Säuerungsmittel: Citronensäure, Weinsäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

GVO/GMO-Verordnung ☒

Das Produkt enthält nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1831/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen (GVO) und entspricht den jeweils gültigen, gesetzlichen Vorschriften der EU und Deutschlands. Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare CVO-Anteile (je Zutat) kleiner als 0,9 %.

Konformitätserklärung ☒

Konformitätserklärung der Primärverpackung

Hiermit erklären wir, daß die Verpackungen unserer Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in den europäischen Kunststoffrichtlinien) sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 und EG 10/2011 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen.

Allergene KEINE

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

	Produktspezifikation	5.6-01-004-26950-FB
	26950	04.05.2025 07:15
		Gültig ab 18.02.25
		Seite 2 von 4

Produktdaten / Logistische Daten			
Qualitätsstufe		<u>Karton</u>	
MHD in Tagen	<u>13</u>	Gewicht je St/Pck. in g	<u>ca. 500g</u>
Restlaufzeit in Tagen	<u>13</u>	Tara Stück in g	<u>ca. 26g</u>
Kühlung haltbar über 7°C	☐	St/Pck. je Karton	<u>kundenspezifisch</u>
Kühlung haltbar unter 7°C	☒	Abmessung St L/B/H mm	<u>275 x 175 x 40 mm</u>
Kühlformel	<u>bei bis max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis:</u>	Nettogew. je Karton in kg	
Darm / Hülle	<u>ohne Darm</u>	Tara Karton in g	
Kaliber in mm		Abmessung Krt L/B/H mm	
Verpackung Einzelartikel	<u>unter Schutzatmosphäre verpackt</u>	<u>E2-Satten</u>	
Verpackungsmaterial	<u>PP Siegelschale, RIP</u>	St/Pck. in E2	<u>kundenspezifisch</u>
Vertriebsweg	<u>eigener LKW, per Spedition</u>	Nettogewicht E2 in kg	
		<u>Paletten</u>	
EAN-Code Artikel		Krt/Satten je Lage	
EAN-Code Karton		Lagen pro Palette	
Handelseinheit (kg/St)	<u>kg</u>	Palettenfaktor/Kartons	
		Palettenhöhe in mm	

Duchschnittliche Nährwerte je 100g	
Brennwert kJ	<u>458</u>
Brennwert kcal	<u>108</u>
Fett in g	<u>0,9</u>
Fett, davon Fettsäuren in g	<u>0,3</u>
Kohlenhydrate in g	<u>4,4</u>
Zucker in g	<u>4,4</u>
Eiweiß in g	<u>21,0</u>
Salz in g	<u>2,0</u>
<i>Die Nährwertangaben unterliegen rohstoffbedingten Schwankungen.</i>	

Analysewerte - Chemisch	
BEFFE absolut	
BEFFE in FE	
ph-Wert	
Wassergehalt in g	
Fettgehalt in g	
Eiweißgehalt in g	
Trockenmasse in g	
NaCl/Kochsalz in g	

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

	Produktspezifikation 26950	5.6-01-004-26950-FB 04.05.2025 07:15 Gültig ab 18.02.25 Seite 3 von 4
---	--	---

Analysewerte - Mikrobiologisch	Mikrobiologische maximal Werte bei Anlieferung
Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 ⁴ KbE/g
Enterobacteriaceae	1x10 ² KbE/g
Escherichia coli	1x10 ¹ KbE/g
Koagulase positive Staphylokokken	1x10 ¹ KbE/g
Milchsäurebakterien	5x10 ⁴ KbE/g
Hefen	
Salmonellen	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	
Sporen sulfitreduzierender Chlosteriden	1x10 ² KbE/g

Sensorische Eigenschaften
Aussehen
Konsistenz
Farbe
Geruch
Geschmack

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04

	Produktspezifikation 26950	5.6-01-004-26950-FB 04.05.2025 07:15 Gültig ab 18.02.25 Seite 4 von 4
---	--	---

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung

Inhaltsstoffe	Ja	Nein	in Spuren	Inhaltsstoff/Spur
Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		
Eier und -erzeugnisse		X		
Fisch und -erzeugnisse		X		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		
Soja und -erzeugnisse		X		
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose		X		
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse		X		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X		
Senf und -erzeugnisse		X		
Sesamsamen und -erzeugnisse		X		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		X		
Lupine und Lupinenerzeugnisse		X		
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X		

erstellt am: 19.02.2025	geprüft am: 19.02.2025	freigegeben am: 19.02.2025	Version:
durch: S. Aydin	durch: R. Recke, GF	durch: S. Aydin	04