

Artikel TK PUTENSCHNITZ. GEBR. 10G 4x2,5KG

GIERL

Marke (Eigenmarke)

Artikelnummer 65002297

Artikelbeschreibung Putenbrust gebraten, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht 4 x 2.5

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) kg

Direktverpackung **Beutel**

Verpackungsmaterial LD/HD/LD COEX Flachfolie 60 my

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

> Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Gierlinger Holding GmbH

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food, BRC

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) unbedruckter weißer Wellpappenkarton

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht

wieder einfrieren.

Zutatenliste Putenbrustfilet 90%, Trinkwasser, Tapiokastärke,

Maltodextrin, Speisesalz

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

Quelle / Bestimmung: Produzent je 100g / ml

415 / 98 Energie (kJ / kcal) **Fett**

gesamt 1,50 gesättigte Fettsäuren 0.70

Kohlenhydrate

gesamt 4,00 davon Zucker 0,30 **Eiweiß** 17,00

2,00 Salz

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht **Angabe Inhaltsstoff** vorhanden

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

Х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.03.2019

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätzen.

1 von 4



Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus nergestellte Erzeugnisse		Х	
Dinkel		Х	
Gerste		Х	
Hafer		Х	
Kamut		Х	
Roggen		Х	
Weizen		Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / nkl. Lactose		Х	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Cashewnüsse		Х	
Haselnüsse		Х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		Х	
Mandeln		Х	
Paranüsse		Х	
Pecannüsse		Х	
Pistazien		Х	
Valnüsse		Х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Zusatzstoffe			
	ja	nein	

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 07.03.2019

bei loser Abgabe an Endverbraucher

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.

Х

Version: 1903070



chininhaltig	Х
coffeinhaltig	Х
enthält eine Phenylalaninquelle	Х
geschwärzt	Х
geschwefelt	Х
gewachst	Х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	х
mit Antioxidationsmittel	Х
mit Aromastoffen	Х
mit Azofarbstoffen	Х
mit Emulgatoren	Х
mit Farbstoff	Х
mit Geschmacksverstärker	Х
mit Konservierungsstoff	Х
mit Nitrat	Х
mit Nitritpökelsalz	Х
mit Phosphat	Х
mit Süßholzextrakt	Х
mit Süßungsmittel(n)	Х
taurinhaltig	Х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	Х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		х
Vegan		х
vegetarisch		х
lactosefrei		х
glutenfrei		х
gentechnisch verändert		Х



<u>Verwendungszweck</u>			
Backofen geeignet	X		
Convectomat geeignet	Х		
Dämpfer geeignet	x		
Friteuse geeignet	x		
Mikrowelle geeignet	x		
Pfanne geeignet	x		
WOK geeignet	X		
Kochtopf geeignet	X		
Zubereitungshinweis	Im Backofen oder im Konvektomat: ca. 4 Minuten bei 160 °C. Produkt durchgegart verzehren.		
Sensorische Eigenschaften			
Aussehen	arttypisch und -eigen		
Geruch	arttypisch und -eigen		
Geschmack	arttypisch und -eigen		
Konsistenz	arttypisch und -eigen		
Mikrobiologische Daten	ISO 6579		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)			
Escherichia coli (KbE/g)			
Enterobacteriaceae (KbE/g)			
Hefen (KbE/g)			
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)			
Listeria moncygetes (KbE/g)			
Milchsäurebakterien (KbE/g)			
Salmonella in (KbE/g)	abwesend in 25 g		
Schimmelpilze (KbE/g)			