



1. Produktbezeichnung	Hähnchenbrustfilet																										
1.1 Lateinische Bezeichnung	<i>gallus gallus domesticus</i>																										
1.2 Statistische Warennummer	02071410																										
1.3 Angaben zum Zuschnitt	Halbe Hähnchenbrust natur, ohne Haut, ohne Knochen, ohne Innenfilet, tiefgefroren.																										
2. Ursprung	Argentinien, Brasilien, Chile oder anderer partiebezogener Ursprung																										
2.1 Aufzucht	auf dem Etikett deklariert																										
2.2 Schlachtung	auf dem Etikett deklariert																										
3. Sensorik																											
3.1 Aussehen	Hälfte der Brustmuskulatur vom Hähnchen, o. Haut, o. Innenfilet																										
3.2 Farbe	helle frische Farbe, leicht beige																										
3.3 Geruch	arttypisch, frisch und klar																										
3.4 Konsistenz	nach dem Auftauen, fest und federnd																										
3.5 Geschmack	arttypisch ohne Fremdgeschmack																										
4. Deklaration	Produktbezeichnung laut LMIV auf Kartonetikett																										
4.1 EAN Code	Einzelpackung -/-	Umkarton -/-	Eigenmarke -/-																								
4.2 Siegel	n.a.																										
5. Genusstauglichkeit	Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland, insbesondere des Lebensmittel- und Futtermittelrechts.																										
5.1 Mikrobiologische Werte	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Richtwert (KbE/g)</th> <th>Warnwert (KbE/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobe mesophile Koloniezahl</td> <td>5x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10⁴</td> <td>1x10⁵</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10⁶</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>5x10²</td> <td>5x10³</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>---</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>---</td> <td>1x10²</td> </tr> </tbody> </table>				Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)	Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 ⁶	---	<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵	<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	5x10 ³	Pseudomonaden	1x10 ⁶	---	Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³	<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g	<i>Listeria monocytogenes</i>	---	1x10 ²
	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)																									
Aerobe mesophile Koloniezahl	5x10 ⁶	---																									
<i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)	1x10 ⁴	1x10 ⁵																									
<i>Escherichia coli</i>	5x10 ²	5x10 ³																									
Pseudomonaden	1x10 ⁶	---																									
Koagulase-positive Staphylokokken	5x10 ²	5x10 ³																									
<i>Salmonella</i>	---	n.n. in 25g																									
<i>Listeria monocytogenes</i>	---	1x10 ²																									
5.2 Hinweise	Nicht für den Rohverzehr geeignet. Nur vollständig durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Regeln der guten Küchenhygiene beachten.																										
6. Verpackung	Produktverpackung PE-Vac.-Beutel	Transportverpackung Karton																									
6.1 Unbedenklichkeit	Wir bestätigen, dass die Verpackung gemäß Artikel der VO (EG) 1935/2004 und der VO (EU) 10/2011 in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt ist.																										
7. Gewicht	Stückgewicht 170 – 190 g	Kartongewicht 5 / 10kg	Palettenfaktor 60																								
7.1 Glasur/Panade	n.a.																										
8. Lagertemperatur	-18°C																										
8.1 Transporttemperatur	-18°C																										

