



| 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                       | <p>3.1 Aussehen                      Hälfte der Brustmuskulatur vom Hähnchen, o. Haut, o. Innenfilet</p> <p>3.2 Farbe                            helle frische Farbe, leicht beige</p> <p>3.3 Geruch                           arttypisch, frisch und klar</p> <p>3.4 Konsistenz                    nach dem Auftauen, fest und federnd</p> <p>3.5 Geschmack                    arttypisch ohne Fremdgeschmack</p>  |                               |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 4. Deklaration                    | Produktbezeichnung laut LMIV auf Kartonetikett  |                               |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 4.1 EAN Code                      | Einzelpackung<br>-/-  | Umkarton<br>-/-               | Eigenmarke<br>-/-    |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 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>5x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C)</td> <td>1x10<sup>4</sup></td> <td>1x10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5x10<sup>2</sup></td> <td>5x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Pseudomonaden</td> <td>1x10<sup>6</sup></td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Koagulase-positive Staphylokokken</td> <td>5x10<sup>2</sup></td> <td>5x10<sup>3</sup></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>1x10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> |                               |                      |  | Richtwert (KbE/g) | Warnwert (KbE/g) | Aerobe mesophile Koloniezahl | 5x10 <sup>6</sup> | --- | <i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C) | 1x10 <sup>4</sup> | 1x10 <sup>5</sup> | <i>Escherichia coli</i> | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | Pseudomonaden | 1x10 <sup>6</sup> | --- | Koagulase-positive Staphylokokken | 5x10 <sup>2</sup> | 5x10 <sup>3</sup> | <i>Salmonella</i> | --- | n.n. in 25g | <i>Listeria monocytogenes</i> | --- | 1x10 <sup>2</sup> |
|                                   | Richtwert (KbE/g)   | Warnwert (KbE/g)              |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| Aerobe mesophile Koloniezahl      | 5x10 <sup>6</sup>   | ---                           |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| <i>Enterobacteriaceae</i> (30 °C) | 1x10 <sup>4</sup>   | 1x10 <sup>5</sup>             |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| <i>Escherichia coli</i>           | 5x10 <sup>2</sup>   | 5x10 <sup>3</sup>             |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| Pseudomonaden                     | 1x10 <sup>6</sup>   | ---                           |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 5x10 <sup>2</sup>   | 5x10 <sup>3</sup>             |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| <i>Salmonella</i>                 | ---   | n.n. in 25g                   |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| <i>Listeria monocytogenes</i>     | ---   | 1x10 <sup>2</sup>             |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 5.2 Hinweise                      | <p>Nicht für den Rohverzehr geeignet.</p> <p>Nur vollständig durchgegart verzehren.</p> <p>Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</p> <p>Regeln der guten Küchenhygiene beachten.</p>   |                               |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 6. Verpackung                     | Produktverpackung<br>PE-Vac.-Beutel   | Transportverpackung<br>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<br>170 – 190 g   | Kartongewicht<br>5 / 10kg     | Palettenfaktor<br>60 |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 7.1 Glasur/Panade                 | n.a.  |                               |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 8. Lagertemperatur                | -18°C   |                               |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |
| 8.1 Transporttemperatur           | -18°C   |                               |                      |  |                   |                  |                              |                   |     |                                   |                   |                   |                         |                   |                   |               |                   |     |                                   |                   |                   |                   |     |             |                               |     |                   |

