



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum : 01.10.2025
Version : 7

1. Produkt- bezeichnung

Artikel-Nr: 60469
Artikelbezeichnung: Hähnchen Unterkeulenfleisch, o.Haut, o.Knochen
natur/trocken
(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMKV) Tiefgekühlt

Kalibrierung: unsortiert
Physikalischer Zustand: Roh
Produktauslobung: Poly Block60469

2. Deklaration

Zutaten: 100% Hähnchen Unterkeulenfleisch
(gemäß LMKV)

Ursprung: EU

Schlachtbetrieb: Polen

Zertifizierung BRC; iFS; haccp; Halal

3. Nährwertangaben Pro 100 g

Brennwer (kJ): 523
Brennwert (kcal): 115-125
Eiweiß (g): 20,0 [+/- 2%]
Kohlenhydrate (g): 0,0 [0,5%]
Fett (g): 6,0 [max. 2%]
Wasser (g): 74,0 [+/- 1%]
Konsistenz: Fest

Die Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen
(Toleranz +/- 15%)

4. Allergene

Glutenhal0ges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme): sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-k.Angaben	Kreuzkontamination möglich Nein
Krebtere und daraus hergestellte: Erzeugnisse	-k.Angaben	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss, Queenslandnuss) und: daraus hergestellte Erzeugnisse	-k.Angaben	Nein



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum : 01.10.2025
Version : 7

Kreuzkontamination möglich

4. Allergene

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder: 10mg/l als SO ₂ angegeben	-k.Angaben	Nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein
Weichore (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler) und daraus hergestellte Erzeugnisse:	-k.Angaben	Nein

5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten, /bei loser Abgabe

Farbstoff:	-	nicht enthalten
Konservierungsstoff:	-	nicht enthalten
Antioxidationsmittel:	-	nicht enthalten
Geschmacksverstärker:	-	nicht enthalten
geschwefelt:	-	nicht enthalten
geschwärzt:	-	nicht enthalten
gewachst:	-	nicht enthalten
Süßungsmittel:	-	nicht enthalten
Phosphat:	-	nicht enthalten

6. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

Aerobe Gesamtkeimzahl:	Einh [KBE7g] 1.000.000
Enterobacteriaceae:	< 10,000
E coli:	< 100
Staphylococcus aureus:	< 100
Schimmelpilze:	< 500
Hefen:	< 500
Salmonellen	Neg. in 25 g
Listerien:	Neg. in 0,01 g

Physikalische Defekte

Parameter	Ziel	Toleranz
Fremstoffe Incl. Federn	Null	Null
Blutgerinsel	Null	>7mm, 1 per 10 kg <7mm, 2 per 10 kg
Knochen	Null	<7mm, 1 per 10 kg
Knorpel/Sehnen Cartilage	Null	5-12mm, 1 per 10 kg <5mm, 1 per 10 kg
Venen	Null	>10mm, 1 per 5 kg



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum : 01.10.2025
Version : 7

7. Bestelleinheit Logistische Daten

Inhalt Verkaufseinheit:	Keine Angaben
Netto Gewicht (kg):	15,000 Kg
Brutto Gewicht (kg):	15,200 Kg
Tara Gewicht (kg):	0,200 Kg
Karton-Abmessungen (mm):	570 x 370 x 75
EAN Code (Bestelleinheit):	60405005
Karton/Lage:	4
Lage/Palette:	15
Anzahl Kartons/Palette:	60
Gesamtgewicht (kg):	900 Kg
Lagerbedingungen:	Tiefkühlagerung bei -18°C oder kälter
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:	12 Monate [18 Monate vom Produktionsdatum]

8. Produktfoto



6. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Allgemeine Erklärung

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches - LFGB, allen gültigen europäischen Gesetzen und deren Folgeverordnungen sowie der Bedarfsgegenstandsverordnung (BGV). Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach GMP-/HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden, die Ware ist somit frei von Fremdkörpern, soweit technologisch möglich. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GMP-/HACCP- Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für, aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die ausserhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen! Nicht zum Rohverzehr geeignet! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen!