



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum

: 22.10.2025

Version

: 8

1. Produktbezeichnung

Artikel-Nr:	60418
Artikelbezeichnung:	Hähnchen Brust Baader 3mm natur/trocken
(Verkehrsbezeichnung im Sinne der LMKV)	Kaözium<300ppm; Fett<15%; Protein<16% Tiefgekühlt
Kalibrierung:	unsortiert
Physikalischer Zustand:	Roh
Produktauslobung:	Poly Block

2. Deklaration

Zutaten:	100% Hähnchen Brust
(gemäß LMKV)	
Ursprung:	EU
Schlachtbetrieb:	Niederlande
Zertifizierung	BCR; Halal

3. Nährwertangaben Pro 100 g

Brennwert (kJ):	500
Brennwert (kcal):	120
Eiweiß (g):	17,0 [+/- 2%]
Kohlenhydrate (g):	0,0 [0,5%]
Fett (g):	15,0 [max. 2%]
Wasser (g):	73,0 [+/- 1%]
Konsistenz:	Fest

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

4. Allergene

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme): sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-k. Angaben	Kreuzkontamination möglich Nein
Krebstiere 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, Macadamianuss, Queenslandnuss) und: daraus hergestellte Erzeugnisse	-k. Angaben	Nein



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum : 22.10.2025
Version : 8

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
	Weichötere (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
geschwärtzt:	-	nicht enthalten
gewachst:	-	nicht enthalten
Süßungsmittel:	-	nicht enthalten
Phosphat:	-	nicht enthalten

6. Mikrobiologische Grenzwerte [KBE/g]

	Einh [KBE7g] 1.000.000	Parameter	Ziel	Toleranz
Aerobe Gesamtkeimzahl:	< 10,000	Fremdstoffe Incl. Federn	Null	Null
Enterobacteriaceae:	< 100	Blutgerinsel	Null	>7mm, 1 per 10 kg <7mm, 2 per 10 kg
E coli:	< 100	Knochen	Null	<7mm, 1 per 10 kg
Staphylococcus aureus:	< 100	Knorpel/Sehnen Cartilage	Null	5-12mm, 1 per 10 kg <5mm, 1 per 10 kg
Schimmelpilze:	< 500	Venen	Null	>10mm, 1 per 5 kg
Hefen:	< 500			
Salmonellen	Neg. in 25 g			
Listerien:	Neg. in 0,01 g			

Physikalische Defekte



Produkt-Spezifikation

Erstellungsdatum

: 22.10.2025

Version

: 8

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: Tiefkühl Lagerung bei -18°C oder kälter

Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung: 10 Monate [12 Monate vom Produktionsdatum]

7. Bestelleinheit
Logistische Daten

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 Bedarfsgegenständeverordnung (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!