

64140**Produktspezifikation****Produkt: Puten Geschnetzelttes aus OK Fleisch**

Artikelnr.: 64140
 Marke: Geestland
 Erstellt von QS Datum : 17.03.15 / O. Straeck
 Freigegeben von GL Datum: 17.03.15 / N. Deeken
 Letzte Änderung von QS
 Datum / Unterschrift: 11.09.15 / O. Straeck

**GEESTLAND**

Putenspezialitäten GmbH & Co. KG


Döngstruper Str. 61 · 27793 Wildeshausen
Telefon (0 44 31) 98 94-0 · Fax (0 44 31) 98 94-200e-Mail: service@geestland-puten.deInternet: www.geestland-puten.de

DE-NI 10321-EG

IFTA AG

Zertifiziertes Energie- und
 Umweltschutzsystem nach
 DIN EN ISO 50001 und DIN EN ISO 14001
 sowie Managementsystemen
 Nachhaltiger Wirtschaften (ZNI Standard)
 Registrier-Nr.: IC00074 1603, IC00074 503
 IC00074 2303



Verkehrsbezeichnung	Puten Geschnetzelttes, frisch																	
Zutaten	Puten Geschnetzelttes aus dem Oberkeulenfleisch geschnitten																	
Allergene	Keine Allergene gem. Anhang II der VO (EU) Nr. 1169 / 2011 (LMIV).																	
Herkunft Aufgezogen in Geschlachtet in	Deutschland Deutschland																	
Sensorische Daten Geruch Geschmack Konsistenz	aromatisch, arttypisch frisch, arttypisch zart, saftig																	
Nährwerte pro 100g	<table border="0"> <tr><td>Brennwert kcal</td><td>137 kcal</td></tr> <tr><td>Brennwert kJ</td><td>575 kJ</td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td>19,7 g</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>-davon Zucker</td><td>0,0 g</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>6,5 g</td></tr> <tr><td>-davon gesättigte Fettsäuren</td><td>2,5 g</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,1 g</td></tr> </table> <p>Die Nährwerte können im Rahmen der natürlich vorkommenden Rohstoffschwankungen variieren.</p> <p><i>"Auf den Etiketten werden die Nährwerte laufend aktualisiert"</i></p>	Brennwert kcal	137 kcal	Brennwert kJ	575 kJ	Eiweiß	19,7 g	Kohlenhydrate	0,0 g	-davon Zucker	0,0 g	Fett	6,5 g	-davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g	Salz	0,1 g	Foto 
Brennwert kcal	137 kcal																	
Brennwert kJ	575 kJ																	
Eiweiß	19,7 g																	
Kohlenhydrate	0,0 g																	
-davon Zucker	0,0 g																	
Fett	6,5 g																	
-davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g																	
Salz	0,1 g																	

64140**Produktspezifikation****Produkt: Puten Geschnetzeltes aus OK Fleisch**

Artikelnr.: 64140
 Marke: Geestland
 Erstellt von QS Datum : 17.03.15 / O. Straeck
 Freigegeben von GL Datum: 17.03.15 / N. Deeken
 Letzte Änderung von QS
 Datum / Unterschrift: 11.09.15 / O. Straeck

**GEESTLAND**

Putenspezialitäten GmbH & Co. KG
 Döngstruper Str. 61 · 27793 Wildeshausen
 Telefon (0 44 31) 98 94-0 · Fax (0 44 31) 98 94-200
 e-Mail: service@geestland-puten.de
 Internet: www.geestland-puten.de
 DE-NI 10321-EG

IFTA AG
 Zertifiziertes Energie- und
 Umweltschutzsystem nach
 DIN EN ISO 50001 und DIN EN ISO 14001
 sowie Managementsystemen
 Nachhaltiger Wirtschaften (ZNI Standard)
 Registrier-Nr.: IC00074 1603, IC00074 503
 IC00074 2303



Verpackung	Vakuum Schalentyp Gewicht Stückzahl Stückzahl / Kratte Etikett Abmaß Palettenfaktor	
	Vakuum 2,5 kg Vakuumbbeutel Ca. 2,5 kg pro Vakuumbbeutel / ca. 10 Karton ./. 4 Vakuumbbeutel / Karton PAZ, Summenetikett Karton = 489x296x104 mm / H1 5 Karton pro Lage / 10 Lagen pro Palette / 50 Karton pro Palette	
MHD / Lagertemperatur	Anlieferung: Mo - So +12 Tage bei -2°C - +4°C	
Mikrobiologie	Richtwert (kbE/g)	Warnwert (kbE/g)
Gesamtkeimzahl	1x10 ⁶	1x10 ⁷
Enterobakterien	1x10 ⁴	1x10 ⁵
E.coli	1x10 ³	1x10 ⁴
Staph. Aureus	1x10 ³	1x10 ⁴
Hefen- u. Schimmelpilze	1x10 ⁴	1x10 ⁵
Salmonellen	Negativ in 25g nach VO 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien	
Rückstands- u. Kontaminantenstatus	Die gesetzlich festgelegten Richt- und Höchstwerte bei Rückständen und Kontaminanten (z.B. Pestizide, Arzneimittelrückstände) werden eingehalten.	
Allgemeine Zusicherungen	Regelmäßige, systematische Ausführung von Prozess- und Produktüberwachungen sowie Ausführung mikrobiologischer und chemischer Laboruntersuchungen. Alle Lieferungen entsprechen dem Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie verwandten Gesetzen, Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen.	
Zubereitungsempfehlung	Geflügelfleisch immer vollständig durchgegart verzehren.	

*Das Dokument wurde EDV technisch erstellt und gilt ohne Unterschrift