

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.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 Geschnetzeltes, frisch	
Zutaten	Puten Geschnetzeltes 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		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	
<p>Die Nährwerte können im Rahmen der natürlich vorkommenden Rohstoffschwankungen variieren.</p> <p><i>"Auf den Etiketten werden die Nährwerte laufend aktualisiert"</i></p>		

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

Dängstruper Str. 61 - 27793 Wildeshausen

Telefon (0 44 31) 98 94-0 - Fax (0 44 31) 98 94-200

e-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



Verpackung	Vakuum	
Schalentyp	2,5 kg Vakuumbbeutel	
Gewicht	Ca. 2,5 kg pro Vakuumbbeutel / ca. 10 Karton	
Stückzahl	./.	
Stückzahl / Kratte	4 Vakuumbbeutel / Karton	
Etikett	PAZ, Summenetikett	
Abmaß	Karton = 489x296x104 mm / H1	
Palettenfaktor	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