Bell Schweiz

Qualitätsmanagement
Datenmanagement/Legal
Compliance

Formular
Produktinformationsblatt

1. Allgemeine Angaben

Datum: 05.12.2017 **Ausgefüllt durch: Annika Storz**
Ersetzt Version vom:

Erstellungsgrund ☐ Neuprodukt
☒ Änderung Grund: Korrektur Reihenfolge Zutaten

Interne Artikel-Nr. des Herstellers: **100900**
Text-Nr.: Sachbezeichnungs-Nr.: **202**
Kunden Artikel-Nr.:

	1. Hersteller	**Lieferant** (falls nicht identisch mit Hersteller)
GLN (global location number)	**7610011999014**	
Identitätskenn-zeichen*	**CH 357**	
Name	**Bell Schweiz AG**	
Adresse	**Zelgmatte 1**	
PLZ / Ort	**6144 Zell LU**	
Telefon-Nr.	**+41 58 326 8633**	
Fax-Nr.	**+41 58 326 8760**	
Kontaktperson bei Rückfragen		
Name, Vorname	**Mühle, Reto**	
Tel. Nr.	**+41 788808522**	
e-mail	**reto.muehle@bellfoodgroup.com**	
Kontaktperson QS bei Rückfragen		
Name, Vorname	**Thali, Andreas**	
Tel. Nr.	**+41 583268716**	
e-mail	**andreas.thali@bellfoodgroup.com**	

Produktbezeichnung **PL-NUG pfg 25g 800g SBTL KAR TK**
(Phantasie-Bezeichnung)

Sonderbewilligung für IFS Broker:

Wurde der Artikel von einem nicht IFS-zertifizierten Betrieb hergestellt? ☐ ja ☒ nein

Falls ja, wurde dies von Coop anerkannt? ☐ ja ☐ nein

Sachbezeichnung (gemäss LKV)
(inkl. nähere Ergänzungen z.B. geschnitten, geräuchert usw.)

Pouletfleischerzeugnis aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, gegart

Verwendung als

- ☐ Endprodukt für Selbstbedienung (vorverpackt)
- ☐ Endprodukt für Offenverkauf / Aktive Selbstbedienung
- ☒ Endprodukt für Bedienungsverkauf
- ☐ Rohstoff
- ☐ Halbfabrikat

Identitätskennzeichen (welches auf Verkaufspackung deklariert werden muss; CH: gemäss LKV Art. 30 und 31, EU: Identitätskennzeichen gemäss Verordnung (EG) Nr. 853/2004)

Kennzeichen: **CH 357** Deklaration notwendig: ☒ ja ☐ nein

Produktionsland bzw. Region für regionale Spezialitäten

Hergestellt in: **Schweiz**
Verarbeitet in: **Schweiz**
Abgepackt in: **Schweiz**

2. Produktlinie/Label

Produktlinie

- ☐ Qualité & Prix
- ☐ Pro Montagna
- ☐ Regionale Spezialität
- ☐ Betty Bossi
- ☐ Fine Food
- ☐ Prix Garantie
- ☐ Weight Watchers
- ☐ Délicorn
- ☐ Free From
- ☐ Kinder (JaMaDu)
- ☒ andere, welche?
- ☐ Bell Produktmarke
- ☐ Bell Original
- ☐ Bell Spécialité
- ☐ Bell Cuisine
- ☐ Bell Barbecue
- ☐ Quality
- ☐ Economy
- ☐ Manor Food

Label

- ☐ Knospe
  - ☐ mit Zusatz "Bio"
  - ☐ mit Zusatz "Bio" und "Suisse"
  - ☐ mit Zusatz "Umstellung"
  - ☐ mit Zusatz "Umstellung" und "Suisse"
- ☐ Laktosefrei
- ☐ Naturafarm
- ☐ Max Havelaar
- ☐ Suisse Garantie
- ☐ ASC Aquaculture Stewardship Council
  ASC Zertifizierungsnummer:

- ☐ MSC Marine Stewardship Council
  MSC Zertifizierungsnummer:
- ☐ Europäisches Vegetarismus Label
  - ☐ vegan
  - ☐ ovo-lacto-vegetarisch
  - ☐ ovo-vegetarisch
  - ☐ lacto-vegetarisch
- ☐ andere, welche?

Angaben zu lizenzierten Produkten (Bio, Suisse Garantie u.a.)

Lizenznehmer	☐	Hersteller (Adresse vgl. oben)
	☐	andere (Firma, PLZ, Ort):
Lizenzgeber	☐	Bio-Suisse, 4053 Basel
	☐	andere:
Kontrollorganisation	☐	bio.inspecta AG, 5070 Frick
	☐	q.inspecta GmbH, 5070 Frick
	☐	ProCert, 3000 Bern
	☐	SQS, 3052 Zollikofen
	☐	andere:
Kein lizenziertes Produkt	☒	

3. Gewichtsvorgaben Verkaufseinheit

☒ fixgewichtig ☐ gewichtsvariabel ☐ Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen

Nettogewicht: **800 g**
Abtropfgewicht:
Sollgewicht (bei gewichtsvariabler Ware):
Volumen (bei allen flüssigen Produkten):

Bei Stückwaren: Anzahl Stück pro Packung
Stückgewicht/-volumen

Kaliber: **25 g**

Portionengrösse (für Foodprofil):

Bei TK Ware: Anteil Glasur Kompensiert ☐ ja ☐ nein

Für Importartikel: Die Anforderungen der Richtlinien 76/211/EWG und 2007/45/EG werden erfüllt (Konformitätskennzeichen e) ☐ ja ☐ nein

Bei Angabe von mehreren Mengenangaben (Bst. Stückgewicht / Gesamtgewicht oder Gewicht / Volumen): Auf welche Angabe bezieht sich das Konformitätskennzeichen e?

4. Haltbarkeit/Datierung

Wurde die mikrobiologische und sensorische Gesamthaltbarkeit mittels aussagekräftigen Lagertests überprüft? ☐ ja ☒ nein
Falls nein, wurde die Gesamthaltbarkeit von einem bestehenden, vergleichbaren Produkt übernommen? ☒ ja ☐ nein
Erklärung, falls die beiden Punkte oben mit „nein“ beantwortet:
Nullserie unter effektiven Produktionsbedingungen produziert und Konformität mit Vorgaben geprüft? ☒ ja ☐ nein

Haltbarkeitsfristen

Gesamthaltbarkeit ab Herstellungsdatum:	**360**	Tage
Differenz zwischen Verkaufsdatum und Verbrauchs-/Mindesthaltbarkeitsdatum:		Tage
Garantierte Haltbarkeit ab Lieferung an Kunden:	**120**	Tage
Offenverkaufsartikel: Haltbarkeit im Offenverkauf		Tage

Haltbarkeitsfristen für besondere Verkaufskonzepte:

Format Datumsangabe

☐ TT.MM ☐ TT.MM.JJ ☒ MM.JJ ☐ JJJJ ☐ ohne Datierung

Datierungstext

Ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatum möglich oder muss zwingend ein Verbrauchsdatum angebracht werden (siehe Empfehlung fial)?

Verbrauchsdatum: ☐
Mindesthaltbarkeitsdatum: ☒

5. Lagerbedingungen

In der Logistik

☐ ≤ +5 °C
☐ ≤ +2 °C
☒ ≤ -18 °C
☐ bei Raumtemperatur
☐ Luftfeuchtigkeit
☐ sonstige:
☐ lichtgeschützt aufbewahren

Im Verkauf

☐ bei Raumtemperatur
☐ ≤ +5 °C
☐ ≤ +2 °C
☒ ≤ -18 °C

Bedingungen für Offenverkauf:

6. Produktionsverfahren

deklarationsrelevante Verfahren:

☐ blanchiert
☐ thermisiert
☐ pasteurisiert
☐ in der Packung pasteurisiert
☐ hochpasteurisiert
☐ UHT-erhitzt
☐ sterilisiert
☐ mikrofiltriert (Extended Shelf Live)
☐ in der Packung sterilisiert
☐ andere, welche?
☐ kein deklarationsrelevantes Verfahren
☐ homogenisiert
☐ geräuchert
☒ durchgegart
☐ vorfrittiert
☒ frittiert
☐ gepökelt
☒ paniert
☒ aus zerkleinertem Fleisch, geformt
☐ aufgetautes Produkt
☐ hochdruckpasteurisiert

Kurzbeschreibung der wichtigsten Verarbeitungsschritte

schlachten, zerlegen, Masse herstellen, formen, panieren, frittieren, garen, tiefgefrieren, verpacken, spedieren

Zusätzliche Angaben für Wursthüllen

☐ gefärbt
☐ zum Verzehr geeignet
☐ nicht gefärbt
☐ nicht zum Verzehr geeignet

☐ behandelt ☐ unbehandelt
angewendetes Behandlungsverfahren (z.B. Flüssigrauch):

Rohstoff (Tierart) Wursthülle:

Zusätzlich bei Fleisch sowie Fisch/Krebs- und Weichtieren

☐ aus Zucht ☐ Wildfang ☐ Binnenfischerei (nur bei Fisch/Krebs- und Weichtieren)

Nur bei Fisch/Krebs- und Weichtieren:
Bei Wildfang und Binnenfischerei
(keine Angabe erforderlich bei zusammengesetzten Produkten mit Fisch- und Meeresfrüchten)

Fanggeräte-Kategorie*:
Einzelbezeichnung des Fangerätes*:
*gemäss Verordnung (EU) über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur Nr. 1379/2013

Zusätzlich bei der Verwendung von Eiern oder Eiprodukten
Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus:

☐ Freilandhaltung ☐ Bodenhaltung

Für Import-Eier oder Import-Eiprodukte:
Die verwendeten Eier und Eiprodukte stammen aus Betrieben, die nach dem Leitfaden für Legebetriebe des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) für die oben genannte Haltungsart zertifiziert sind: ☐ ja ☐ nein

Zusätzlich bei aufgetauten Produkten*:
*Ausnahme siehe (LKV Art. 18 Abs. 2bis)

Hat die Tiefkühlung einen qualitativen Einfluss auf das Produkt? ☐ ja ☐ nein

Handelt es sich beim Einfrieren um einen technologisch notwendigen Prozessschritt? ☐ ja ☐ nein

7. Nährwerte/Ernährungsinformationen

Nährwert-Angaben
Analysenbericht zwingend erforderlich (beilegen). Detailregelungen zur Nährwertermittlung und Sicherstellung der Werte sind der Richtlinie Info-Mehrwert Food zu entnehmen.
Die Nährwerte beziehen sich auf das Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten.

	100 g/ml enthalten ca.:	
alle Produkte	Energie	1040 kJ (249 kcal)
	Fett	16 g
	gesättigte Fettsäuren	2,9 g
	Kohlenhydrate	14 g
	Zucker	0,6 g
	Nahrungsfasern	4,5 g
	Eiweiss	10 g
	Salz (Natrium x 2,5)	1,15 g
	Zugesetztes Kochsalz (NaCl)	1,1 g
zusätzlich **für Margarine, Fette und Öle**	einfach unges. Fettsäuren	9.7 g
	mehrfach unges. Fettsäuren	2.7 g
	trans-Fettsäuren	0.0 g
	Cholesterin	
zusätzlich **bei Verwendung von Inulin und Polydextrose**	Inulin	
	Polydextrose	
zusätzlich **bei Auslobung von Omega-3 Fettsäuren**	Omega-3	
	Omega-6	
	Linolsäure (n-6)	
	alpha-Linolensäure (n-3)	
	EPA	
	DHA	
zusätzlich bei Einsatz von **gehärteten oder teilweise gehärteten Fetten/Ölen**	trans-Fettsäuren	
zusätzlich **für laktosefreie Produkte**	Restlaktosegehalt maximal	

Wurde der Restlaktosegehalt analytisch verifiziert? ☐ ja ☐ nein
Wenn nein, auf welcher Grundlage basiert die Angabe?

Vitamine / Mineralstoffe

Sind Vitamine und Mineralstoffe in signifikanten Mengen* ☐ ja ☒ nein
vorhanden?

*gemäss LKV, Art. 26, Abs. 2

Vitamine	pro 100 g/ml		pro 100 g/ml		pro 100 g/ml
☐ A		☐ beta-Carotin		☐ D	
☐ E		☐ C		☐ K	
☐ B1		☐ B2		☐ Niacin	
☐ B6		☐ Folsäure		☐ B12	
☐ Biotin		☐ Pantothensäure			
Mineralstoffe					
☐ Calcium		☐ Phosphor		☐ Eisen	
☐ Magnesium		☐ Zink		☐ Jod	
☐ Selen					
andere:					
☐		☐		☐	
☐		☐		☐	

Andere relevante Stoffe, die gemäss Gesetz gekennzeichnet werden müssen (z.B. Coenzym 10, Coffein)

Stoff	Menge pro 100 g/ml	Einheit

Alkoholgehalt

Das Produkt enthält Alkohol: ☒ nein ☐ ja

g/100g
% vol (bei Getränken)

8. Verpackung Verkaufseinheit

Verpackungsbestandteil z.B. Schale, Deckel, Schlauchbeutel	Verpackungsmaterial Möglichst genaue Angaben zu Zusammensetzung/Kunststoff-Typen/Lackierungen usw.	Entsorgung Ziffer gemäss Legende oder Beschreibung
Schlauchbeutelfolie	LDPE	10
Faltschachtel	Wellpappe / BC-Welle	6

Legende Entsorgungssymbole (Verpackung der Verkaufseinheit)
Die Angaben gelten nur für die Verpackung der Verkaufseinheit, ohne Umverpackung für die Verkaufsstelle. Bitte zutreffendes ankreuzen, bei mehreren Verpackungsbestandteilen entsprechend mehrere Symbole möglich.

Recycling Metalle:
1) Stahlblech
2) Alu allgemein

Recycling Kunststoff:
3) PET (Getränke)
4) Plastikflaschen

Recycling übriges:
5) Papier
6) Karton
7) Glas
8) kompostierbar
9) Mehrweg (Flasche)
10) Kehricht

Das Verpackungsmaterial enthält PVC: ☐ ja ☒ nein

Wenn mit "ja" beantwortet, in welcher Komponente ist PVC enthalten?

Druckart
☒ Spontandruck-Etikette ☐ vorgedruckte Verpackung

Verfahren
☐ vakuumiert ☐ Hochvakuum ☐ aseptisch ☐ heiss abgefüllt
☐ unter Schutzatmosphäre abgepackt (verwendetes Gas angeben):
☒ andere, welche?

zusätzlich bei Dosen
☐ lackiert ☐ teilweise lackiert ☐ unlackiert
☐ Aluminium ☐ Stahlblech

Eurolochung ☐ ja ☒ nein

Verpackungskonformität

Die Verpackung entspricht den Richtlinien 1935/2004 EC und der Verordnung (EG) 10/2011 für Materialien aus Kunstoff, sowie der Verordnung 282/2008 für recycelte Materialien aus Kunstoff. ☒ ja ☐ nein

Die Globalmigrationslimite und die spezifischen Migrationslimiten (SML) werden in Bezug auf das Lebensmittel unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsdauer, der Aufbewahrungstemperatur und des ☒ ja ☐ nein

Verwendungszweckes (z.B. als Backform) eingehalten.
Wurde die Verpackungscheckliste ausgefüllt und an den Einkauf gesendet? ☒ ja ☐ nein

9. Qualitätssicherung

Identifikation QS/Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit möglich über	☒ Chargen-Code	☒ Verbrauchs-Datum
Ist ein Rückstellmuster vorhanden?	☒ vorhanden	☐ nicht vorhanden

Gentechnologie

Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer Gesetzgebung (LKV Art. 2 Abs. 1 Bst. o und VGVL Art. 7) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren. ☐ ja ☒ nein

Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden. ☐ ja ☒ nein

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

Bestrahlung

Dieses Produkt ist bestrahlt oder enthält bestrahlte Zutaten ☐ ja ☒ nein

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

Nanotechnologie

Dieses Produkt und/oder die Verpackung enthalten nanotechnologische Bestandteile ☐ ja ☒ nein

Nähere Erklärung, wenn ein Punkt mit "ja" beantwortet:

10. Mikrobiologische Anforderungen des Produktes Ende Mindesthaltbarkeit

Es gelten die gültigen Vorschriften in der gültigen Fassung von der Schweiz (HyV usw.) und die Werte der internen-Norm von der Bell Schweiz AG.
Die Werte müssen bis zum Erreichen des MHDs eingehalten werden.

Kriterium	Toleranzwert**	Grenzwert*	Interne Norm	Methode	Einheit
aerobe mesophile Gesamt-keimzahl	1'000'000				KbE/g
Gesamtkeimzahl anaerob					
Enterobacteriaceen	100				KbE/g
Escherichia coli			10		KbE/g
koagulase-pos. Staphylo-kokken	100				KbE/g
Schimmelpilze					
Hefen					
Pseudomonas aeruginosa					
Bacillus cereus	1'000				KbE/g
Clostridium perfringens					
Enterokokken					
Salmonella spp.		n.n./25g			
Listeria monocytogenes			n.n./25g		
thermotolerante Campylo-bacter			n.n./25g		

*Grenz-/ Toleranzwerte gem. der HyV

Besteht ein Prüfplan zur Überprüfung der vorgegebenen mikrobiologischen Parameter?

☒ ja ☐ nein

11. Produktbeschreibung

Chemisch/physikalische Merkmale

Sind aw- / pH-Wert in Hinblick auf die Sicherheit und Haltbarkeit des Produktes, im Sinne eines Hürdenkonzeptes, relevante Parameter? ☐ ja ☐ nein

- ➔ Nein: ph-Wert / aw-Wert stellen keine Sicherheits-/Qualitätsrelevante Massnahme dar.
- ➔ Ja: Bitte geben Sie die konkreten Werte an.

Produktmerkmal	Minimum	Maximum	Einheit	Prüf-Methode
a_w-Wert				
pH-Wert				

Formular
Produktinformationsblatt

Sensorik

Aussehen/Form/Farbe

vor der Zubereitung
paniert, goldig
genussfertig
paniert, goldig, je nach Zubereitung

Geruch/Aroma
ausgewogen, aromatisch, je nach Zubereitung

Geschmack
ausgewogen, aromatisch, je nach Zubereitung

Konsistenz/Struktur/Mundgefühl
knusprig, saftig, je nach Zubereitung

Sonstige Qualitätsmerkmale und Hinweise

Verwendungs- u. Zubereitungs-Hinweise (z.B. 10 Min. bei 200 °C aufbacken etc.)
zum Kalt- oder zum Warmessen
☒ Produkt ist genussfertig
☐ Produkt muss zwingend zubereitet werden

Zubereitungshinweis: **Pfanne: bei mittlerer Hitze 8 Min braten, mehrmals wenden**
Ofen: bei 180°C 10-15 Min garen

12. Allergene

Die Tabelle muss vollständig ausgefüllt werden.

Allergene	**enthält (in der Rezeptur)**	**kann enthalten***	**enthält nicht**	**genaue Bezeichnung (z.B. Sojamehl), in welcher Zutat vorhanden**
Walnüsse (Baumnüsse)	☐	☐	☒	
Cashewnüsse	☐	☐	☒	
Eier	☐	☐	☒	
Erdnüsse	☐	☐	☒	
Fisch	☐	☐	☒	
Gluten	☒	☐	☐	Panademehlzubereitung, Paniermehl
Haselnüsse	☐	☐	☒	
Krebstiere	☐	☐	☒	
Lupinen	☐	☐	☒	
Macadamianüsse	☐	☐	☒	
Mandeln	☐	☐	☒	
Milchprotein	☐	☐	☒	
Milchzucker	☐	☐	☒	
Paranüsse	☐	☐	☒	
Pecannüsse	☐	☐	☒	
Pistazien	☐	☐	☒	
Stangen- und Knollensellerie	☐	☐	☒	
Senf	☐	☐	☒	
Sesamsamen	☐	☐	☒	
Sojabohnen	☐	☐	☒	
Weichtiere	☐	☐	☒	
Sulfite Konzentration: SO2 mg/kg	☐	☐	☒	

* gemäss gesetzlichen Vorgaben

Werden allergene Träger- oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt?

☐ ja ☒ nein

wenn ja, welche?

Stoff	**in welcher Zutat/welchem Zusatzstoff vorhanden?**

13. Zusammensetzung

Werden übertragene Zusatzstoffe ohne technologische Wirksamkeit eingesetzt?

☒ ja ☐ nein

wenn ja, welche?

Zusatzstoff: E-Nummer	in welcher Zutat vorhanden?
E 536	Kochsalz jodiert

Angaben zu Fetten/Öle

1) Enthält das Produkt Palmfett/-öl ☐ ja ☒ nein
Wenn ja, wie hoch ist der Anteil an Palmfett/-öl

2) Entspricht das verwendete Palmfett/-öl den RSPO-Kriterien? (vgl. www.rspo.org) ☐ ja ☐ nein
Wenn ja, nach welchem System ist das Palmfett/-öl zertifiziert:
☐ Segregated ☐ Identity Preserved ☐ Mass Balance ☐ Book and Claim

3) Enthält das Produkt gehärtete oder teilweise gehärtete Öle und Fette? ☐ ja ☒ nein
(Der Einsatz von gehärteten oder teilweise gehärteten Ölen und Fetten muss in der Zutatentabelle angegeben werden.)

Angaben zu Kochsalz

Wird jodiertes Kochsalz verwendet? ☒ ja ☐ nein
Wird flouridiertes Kochsalz verwendet? ☐ ja ☒ nein

(Wird jodiertes und/oder flouridiertes Kochsalz verwendet, muss dies in der Zutatentabelle angegeben werden.)

Angaben zu Aromen

Können die eingesetzten Aromen als "natürlich" gemäss LKV, Art. 6 Abs. 8bis bezeichnet werden? ☐ ja ☒ nein

Wenn ja, genaue Bezeichnung der Aromen:

☐ natürliches Aroma:
☐ natürliches Aroma mit anderen natürlichen Aromen:
☐ natürliches Aroma (darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.)

Angaben zu mikrobiologischen Schutz-/Reifungskulturen

Wird das Produkt mit Schutzkulturen hergestellt? ☐ ja ☒ nein
Wenn ja, um was für Schutzkulturen handelt es sich?

Herkunftsangaben der Rohstoffe

Kann die tatsächliche Herkunft der Rohstoffe im Spontandruck erfolgen, falls sie nicht mit max. 3 Ländern zusammengefasst werden kann?

☒ ja ☐ nein

Sonstige Bemerkungen/Ergänzungen:

Zusammensetzung (Zutaten, Zusatzstoffe, Mengenangaben, Herkunftsland der Rohstoffe)

*Angaben gemäss LKV (QUID, Angabe der folgenden prozentualen Grenzen: 10%, 5%, 2%)

Zutaten / Zusatzstoffe	Zutaten und Zusatzstoffe von zusammengesetzten Zutaten	Zusatzinformationen (z.B. pasteurisiert, homogenisiert, jodiert)	%*	bei Rohwurst Berechnung: % Anteil * 100/ (100 - Abtrocknung in %)	Herkunft bzw. Fanggebiet (bei Fisch), Herkunftsregion für regionale Spezialitäten
Pouletfleisch			50		Schweiz
Wasser					
Weizenmehl					
	Kochsalz				
	Hefe				
	Gewürze(Curcuma, Paprika)				
Rapsöl					
Weizenfaser					
Panademehl-zubereitung					
	Weizenmehl				
	Weizenstärke				
	Kochsalz	unjodiert			
Kochsalz jodiert					
Kartoffelstärke					

Formular
Produktinformationsblatt

Produktinformation zur Etikettengestaltung

Zutaten:
Pouletfleisch 50%, Wasser, Paniermehl (**Weizenmehl**, Kochsalz, Hefe, Gewürze), Rapsöl, **Weizenfaser**, Panademehlzubereitung (**Weizenmehl, Weizenstärke**, Kochsalz), Kochsalz jodiert, Kartoffelstärke.
Allergiker Info: Enthält Gluten

Ingrédients:
viande de poulet 50%, eau, panure (**farine de froment**, sel de cuisine, levure, épices), huile de colza, **fibres de blé**, préparation de chapelure (**farine de froment, amidon de blé**, sel de cuisine), sel de cuisine iodé, amidon de pomme de terre.
Info allergies: contient du gluten

Ingredienti:
carne di pollo 50%, acqua, pangrattato (**farina di frumento**, sale da cucina, liviti, spezie), olio di colza, **fibre di frumento**, preparazion di mollica di pane (**farina di frumento, amido di frumento**, sale da cucina), sale da cucina iodato, fecola di patate.
Info per allergici: contiente glutine.