
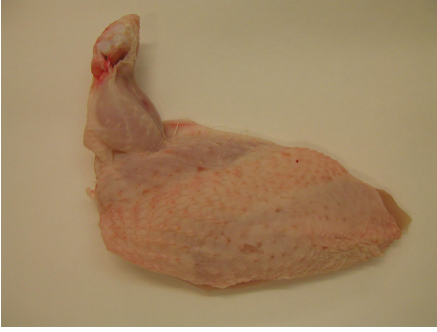


frifag märwil ag Hauptstrasse 11 9562 Märwil Filiiale Bern Lyss Strasse 146 3053 Deisswil Filiiale Zentralschweiz Grossweid 4 6026 Rain	Produktespezifikation  Spez.-Nr.: 8	Revision und Freigabe: 28.04.17 Druckdatum: 18.01.18
Artikelbezeichnung: frisuisse P-Brust Suprême Prod.Nr.: 250360		
EAN:		
Produkt-/Prozesscharakteristiken		
Frifag-Produktegruppe:	Frischfleisch	
Herstellverfahren:	Brustfleisch mit Haut, ohne Fett, mit Flügelknochen (Oberarmknochen) ohne Mittelhandknochen (Elle, Speiche) und Flügelspitz. Grobe Sehne beim Innenfilet wird bis zum Filetansatz entfernt.	
Verpackung		
Verpackungen:	Offen / Vac / Atmos / Hivac	
Mögliche Label:	Culinarium; frifag; frisuisse; Suisse Garantie	
Deklaration		
Sachbezeichnung: 1)	Pouletfleisch	
Gewicht:	150 - 220 g	
Zutaten: 2) (Fleisch, Gewürze, etc. in mengenmässig absteigender	Pouletfleisch	
Allergene Stoffe: 3)	Enthält keine Allergenen Stoffe	
Empfohlene Haltbarkeitsdauer: 4)	Ab Verpackungsdatum	
	Offen Vacuum Atmos Hivac	Verbrauchen bis: 6 Tage Verbrauchen bis: 7 Tage Verbrauchen bis: 8 Tage Verbrauchen bis: 8 Tage
Hersteller: 5)	frifag märwil ag, Hauptstrasse 11, 9562 Märwil	
Produktionsland: 6)	Hergestellt in der Schweiz mit Schweizer Fleisch	
Besondere technologische Behandlung bei Atmos: 7) Aufbewahrung: 8) GVO: 9) Bestimmungsgemässer Gebrauch: 10)	Unter Schutzatmosphäre verpackt Gekühlt aufbewahren Lagertemperatur: max. +4°C Verkauf: max. +5°C Enthält keine gentechnisch veränderte Organismen Immer gut durchgekocht/durchgebraten servieren	

Produktespezifikation

Poulet - Brust Suprême

Berechtigterweise zu erwartender falscher Gebrauch:	Rohverzehr		
Nährwerte (pro 100 g): 11)			
	Energiewert	637 kJ (152 kcal)	100 g
	Fett	6.5 g	100 g
	- davon ges. Fettsäuren	2.2 g	100 g
	Kohlenhydrate	0.0 g	100 g
	- davon Zucker	0.0 g	100 g
	Eiweiss	23.3 g	100 g
	Salz	< 0.5 g	100 g

Produkt mit natürlich stark schwankenden Nährwerten.

Mikrobiologische Anforderungen (bei Ende deklarierte Haltbarkeit):

Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis ¹²	Nicht nachweisbar in 25g
Gesamtkeimzahl ^{12.1}	< 10'000'000 KBE/g
Enterobacteriaceae ^{12.1}	< 10'000 KBE/g
Escherichia coli ^{12.1}	< 1'000 KBE/g

Lager- und Transportbedingungen ¹³⁾

Lagerung und Transport:	Max. 4°C
Verkauf:	Max. 5°C

- 1) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. a i.V.m. VLtH Art. 9 Abs.1
- 2) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. b i.V.m. LMG Art.20 Abs. 2
- 3) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. c i.V.m. Art. 10 & Art. 11
- 4) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. e i.V.m. Art. 13 Abs. 1-3 i.V.m. HyV Art. 24 Abs. 2 Teil 1-3
- 5) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. g
- 6) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. h i.V.m. Art. 15, 16 sowie 17 Abs. 3 & 4
- 7) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. q i.V.m. Anhang 2 Teil B
- 8) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. f i.V.m. Art. 14 i.V.m. HyV Art. 24 & 25
- 9) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. o i.V.m. VGVL Art. 7
- 10) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. p
- 11) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. n i.V.m. Art. 21 - 28
- 12) HyV Anhang 1 Teil 1 - 2
- 12.1) Warnwert der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
- 12.2) VLtH Art. 8 Abs. 4 lit. a
- 13) LIV Art. 3 Abs. 1 lit. f i.V.m. Art. 14 i.V.m. HyV Art. 24 & 25