



<b>frifag märwil ag</b> Hauptstrasse 11 9562 Märwil  Filiiale Bern Lyss Strasse 146 3053 Deisswil  Filiiale Zentralschweiz Grossweid 4 6026 Rain	<b>Produktespezifikation</b>    Spez.-Nr.: 12	Revision und Freigabe: 06.02.17  Druckdatum: 18.01.18												
Artikelbezeichnung: <b>frisuisse Poulet-Minifilet</b>  <b>Prod.Nr.: 250320</b>														
EAN:														
<b>Produkt-/Prozesscharakteristiken</b>														
Frifag-Produktgruppe:	Frischfleisch													
Herstellverfahren:	Das Innenfilet wird von der Brust ausgelöst. Die Sehne wird abgeschnitten.													
<b>Verpackung</b>														
Verpackungen:	Offen / Vac / Atmos / Hivac													
Mögliche Label:	AdR Ostschweiz; Culinarium; frifag; frisuisse; Suisse Garantie													
<b>Deklaration</b>														
Sachbezeichnung: 1)	Pouletfleisch													
Gewicht:	30 - 70 g													
Zutaten: 2) (Fleisch, Gewürze, etc. in mengenmässig absteigender	Pouletfleisch													
Allergene Stoffe: 3)	Enthält keine Allergenen Stoffe													
Empfohlene Haltbarkeitsdauer: 4)	Ab Verpackungsdatum <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">Offen</td> <td style="width: 40%;">Verbrauchen bis:</td> <td style="width: 30%;">6 Tage</td> </tr> <tr> <td>Vacuum</td> <td>Verbrauchen bis:</td> <td>7 Tage</td> </tr> <tr> <td>Atmos</td> <td>Verbrauchen bis:</td> <td>8 Tage</td> </tr> <tr> <td>Hivac</td> <td>Verbrauchen bis:</td> <td>8 Tage</td> </tr> </table>		Offen	Verbrauchen bis:	6 Tage	Vacuum	Verbrauchen bis:	7 Tage	Atmos	Verbrauchen bis:	8 Tage	Hivac	Verbrauchen bis:	8 Tage
Offen	Verbrauchen bis:	6 Tage												
Vacuum	Verbrauchen bis:	7 Tage												
Atmos	Verbrauchen bis:	8 Tage												
Hivac	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)	Unter Schutzatmosphäre verpackt													
Aufbewahrung: 8)	Gekühlt aufbewahren Lagertemperatur: max. +4°C Verkauf: max. +5°C													
GVO: 9)	Enthält keine gentechnisch veränderte Organismen													
Bestimmungsgemässer Gebrauch: 10)	Immer gut durchgekocht/durchgebraten servieren													

## Poulet - Minifilet

Berechtigterweise zu erwartender falscher Gebrauch:	Rohverzehr		
Nährwerte (pro 100 g): 11)			
	Energiewert	428 kJ (101 kcal)	100 g
	Fett	1.0 g	100 g
	- davon ges. Fettsäuren	<0.5 g	100 g
	Kohlenhydrate	<0.5 g	100 g
	- davon Zucker	<0.5 g	100 g
	Ballaststoffe	<0.5 g	100 g
	Eiweiss	23.0 g	100 g
	Salz	0.1 g	100 g

Produkt mit natürlich stark schwankenden Nährwerten.

### Mikrobiologische Anforderungen (bei Ende deklarierte Haltbarkeit):

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

### Lager- und Transportbedingungen <sup>13)</sup>

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