
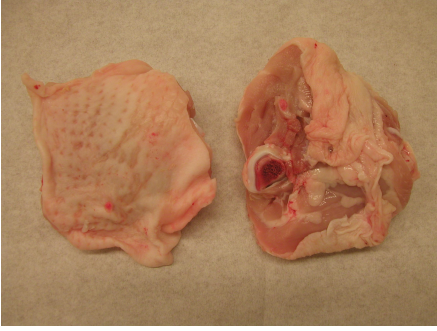


| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------|------------------|--------|--------|------------------|--------|-------|------------------|--------|-------|------------------|--------|
| frifag märwil ag Hauptstrasse 11 9562 Märwil Filiiale Bern Lyss Strasse 146 3053 Deisswil Filiiale Zentralschweiz Grossweid 4 6026 Rain | Produktespezifikation  Spez.-Nr.: 36 | Revision und Freigabe: 23.10.17 Druckdatum: 30.01.18 | | | | | | | | | | | | |
| Artikelbezeichnung: frisuisse Poulet-Oberschenkel Prod.Nr.: 250600 |  | | | | | | | | | | | | | |
| EAN: | | | | | | | | | | | | | | |
| Produkt-/Prozesscharakteristiken | | | | | | | | | | | | | | |
| Frifag-Produktegruppe: | Frischfleisch | | | | | | | | | | | | | |
| Herstellverfahren: | Oberschenkel mit Knochen, mit Haut, ohne überschüssige Hautanteile. | | | | | | | | | | | | | |
| Verpackung | | | | | | | | | | | | | | |
| Verpackungen: | Offen / Vac / Atmos / Hivac | | | | | | | | | | | | | |
| Mögliche Label: | Culinarium; frifag; frisuisse; Suisse Garantie | | | | | | | | | | | | | |
| Deklaration | | | | | | | | | | | | | | |
| Sachbezeichnung: 1) | Pouletfleisch | | | | | | | | | | | | | |
| Gewicht: | 80 - 140 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: 33%;">Offen</td> <td style="width: 33%;">Verbrauchen bis:</td> <td style="width: 33%;">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 | | | | | | | | | | | | | |

Produktespezifikation

Poulet - Oberschenkel

| | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|-------|
| Berechtigterweise zu erwartender falscher Gebrauch: | Rohverzehr | | |
| Nährwerte (pro 100 g): 11) | | | |
| | Energiewert | 742 kJ (178 kcal) | 100 g |
| | Fett | 12.5 g | 100 g |
| | - davon gesättigte Fettsäuren | 3.6 g | 100 g |
| | Kohlenhydrate | <0.5 g | 100 g |
| | - davon Zucker | <0.5 g | 100 g |
| | Eiweiss | 17.4 g | 100 g |
| | Kochsalz | 0.2 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