

1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1005845
Bezeichnung: Premium Pouletschnitzel paniert, 130g
Sachbezeichnung: Pouletfleischerzeugnis paniert, vorfrittiert, tiefgekühlt, zum Gekochtesen

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Pouletbrustfleisch 65% (Brasilien); Wasser; **Weizenmehl**; Rapsöl; **Weizenstärke** teilweise modifiziert; Kochsalz jodiert; Reismehl; Antioxidationsmittel: E 331; Würzmischung; Maltodextrin; Dextrose; Gewürze; Streuwürze; Hefe; Sonnenblumenöl; Backtriebmittel: E 500, E 450

2.2 Allergene

Weizenmehl, Weizenstärke (Gluten)

2.3 Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel: E 331; Backtriebmittel: E 500, E 450

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

Energie:	810 kJ	(192 kcal)
Fett:	8 g/100g	
Kohlenhydrate:	13 g/100g	
Eiweiss:	17 g/100g	

4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: ≤ -18 °C
Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 9 Monate

5. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.
Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.
Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf

6. Sensorik

Aussehen / Farbe: Goldgelb frittiertes Pouletschnitzel, Naturform
Geruch / Geschmack: Würzig, nach Panade und Poulet
Konsistenz: Knusprige Panade, saftiges Fleisch, guter Biss

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Zubereitung

Pfanne: Bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 3-4 Minuten braten.
Backofen: Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 15-20 Minuten goldbraun garen.
Fritteuse: In vorgewärmter Fritteuse bei 180°C ca. 4-5 Minuten frittieren.

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. ++41 41 455 57 00, Fax ++41 41 455 57 99

Root, 02.06.2016

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen.