

TP 01.47 Spezifikation

Art. Bezeichnung:	Chicken-Burger 120g (Durchmesser 110mm)
Art. Nummer:	
Verpackungsangabe:	Vakuum verpackt, tiefgekühlt

Sachbezeichnung / Produktbeschreibung

Fleischerzeugnis gekocht, In Burgerform geschnitten, artspezifische Würzig mit Fleisch und Gemüse Geschmack, leicht grobe mit etwas roter, grüner Struktur.

Zusammensetzung (Zutaten und Zusatzstoffe) in mengenmäßig absteigender Reihenfolge inklusive E-Nummern.

Sofern keine Angaben über Zusatzstoffe gemacht werden, garantiert der Lieferant, dass er keine Zusatzstoffe zugesetzt hat und dass keine übertragenen Zusatzstoffe (carry over) vorhanden sind.

	Bestandteil	%-Anteil	Herkunftsland
1)	Pouletfleisch	47	Schweiz
2)	Trutenfleisch	22	Schweiz
3)	Wasser		
4)	Gemüse (Lauch, Zwiebeln)		
5)	Weizenmehl		
6)	Nitritpökelsalz		
7)	Gewürze mit Sellerie		
8)	Maltodextrin		
9)	Milchzucker		
10)	Dextrose		

Fremdkörper Check

Das Produkt wird auf Metalle überprüft

Nährwerte 100g enthalten

Energie-/Brennwert KJ	660
Energie-/Brennwert kcal	159
Gesamteiweiss	15
Kohlenhydrate	4
Fett	9

Analysenresultate in %

Wasser	%
Asche	%
Fett	%
gesättigte Fettsäuren	%
Cholesterin	%
Gesamteiweiss	%

Bindegewebeeiweiss	%
Muskeleiweiss	%
Kohlenhydrate	%
Phosphat	%
Kochsalz (NaCl)	1.9%

Technologiewerte

Q1	
Q2	
Q3	

P-Zahl	
Rohmaterial	%
Kochsalz (bez. auf Rohmat.)	%

Zutaten und Zusatzstoffe

Zusatzstoff-Gruppe	Ja	Nein	Chem. Bezeichnung	E-Nummer
Konservierungsmittel	x		Natriumnitrit	250
Antioxidant	x		Ascorbinsäure	300
Geschmacksverstärker	x		Mononatriumglutamat	621/627
Säuerungsmittel/-regulatoren	x		Natriumcitrat	330/262
Farbstoffe				
Aromastoffe				

--	--	--	--

Mikrobiologische Werte

Mikroorganismen	Höchstwerte	Einheit
Aerobe mesophile Keime GKZ	10'000'000	KBE/g
Enterobakterien	100	KBE/g
Staphylokokken	10	KBE/g
Enterokokken	10	KBE/25g
Lactobazillen	n.n/25 g	KBE/g
Clostridien	n.n/25 g	KBE/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g	KBE/g

Liste Kennzeichnungspflichtiger Allergene

Bezeichnung	Vorkommen im Produkt
Glutenhaltiges Getreide	x
Soja und deren Produkte	
Eier und Eiprodukte	
Milch und Milchprodukte	x
Erdnüsse und dessen Produkte	
Sellerie	x
Sulfit + Schwefeldioxid	
Senf	

Kreuzkontamination können nicht ausgeschlossen werden

Kennzeichnung/Identifikation des Produktes

Produkt-Bezeichnung: Chicken-Burger	Mindest-Haltbarkeits-Datum oder Verfalldatum
Hersteller: Carna Gallo AG	Los-/Chargen-Nr: Tag/Woche
Zubereitungsempfehlung: Immer gut durchgekocht/durchgebraten servieren.	

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt aufbewahren bei min. - 18°C

Haltbarkeit des Produktes

Ab Produktions-/Abpackdatum:	280 Tage
Ab Auslieferungsdatum (Restlaufzeit):	280 Tage

Gentechnische Veränderung oder Behandlung (GVO)

Das Produkt entspricht:

den Anforderungen der schweizerischen Gesetzgebung
den Anforderungen der EU-Richtlinien für Lebensmittel allgemein
EU Betriebs-Nr. des Herstellers: CH 71496502

Kontaktperson

Peter Buff/Philipp Sauder	IFSB Carna Gallo AG 071 918 84 00, peter.buff@carnagallo.ch
---------------------------	---

Bestätigung

- Jede Änderung der aufgeführten Angaben wird dem Kunden unaufgefordert vor Auslieferung der Bestellung schriftlich mitgeteilt.
- Die gelieferten Produkte werden einer Qualitätskontrolle (Endkontrolle) unterzogen.

